



CARTE...

...ET SUGGESTIONS À L'ARDOISE



- Restaurant - Brasserie -

POUR COMMENCER...

VELOUTÉ DE PANAIS CARAMÉLISÉ 12.50
FETA ET CHIPS DE PANAIS À LA
POUDRE DE COLOMBO

GRAVLAX DE SAUMON 17.90.
CHANTILLY AU CITRON VERT,
PICKLES DE CHOU-FLEUR

L'ŒUF POCHÉ FAÇON MEURETTE 14.50
POITRINE FUMÉE, CHAMPIGNONS,
RÉDUCTION DE VIN DE BOURGOGNE

BURRATINA CRÉMEUSE 12,50
PIPERADE BASQUE SERVIE TIÈDE,
RÉDUCTION DE VINAIGRE BALSAMIQUE,
AMANDES GRILLÉES

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD 17.90
CHUTNEY D'ABRICOT ET FIGUES,
PAIN BRIOCHÉ

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 18,50
EN FEUILLE DE BRICK
MÂCHE, CERNEAUX DE NOIX,
TAGLIATELLES DE LÉGUMES

LES CHOSES SÉRIEUSES...

RISOTTO CRÉMEUX 23,00
AU POULET CROUSTILLANT
PÉTALES CROQUANTS DE PARMESAN

THE FISH & CHIPS 18.90
DOS DE CABILLAUD EN PANURE À LA BIÈRE
VOLCELEST, FRITES FRAÎCHES
VRAIE SAUCE TARTARE

TARTARE DE BŒUF DU LIMOUSIN 20,50
PRÉPARÉ MINUTE, SALADE MÉLANGÉE,
FRITES FRAICHES

CURRY DE LÉGUMES AU LAIT DE COCO 18.50
ARANCINI AU VIEUX PARMESAN, LÉGUMES
CROQUANTS ET JEUNES POUSSÉS

LE BOWL DE LA GRANDE MAISON
TABOULÉ DE LENTILLES, PICKLES D'OIGNONS
ROUGES, TAGLIATELLES DE LÉGUMES, SALADE
D'ALGUES AU CITRON, AMANDES GRILLÉES, PESTO,
JEUNES POUSSÉS

- AU GRAVLAX DE SAUMON 23,50
- VERSION VEGGIE AVEC OEUF POCHÉ 18,50

RETOUR DE LA CRIÉE 26,50
(POISSON SELON ARRIVAGE)
CUISINÉ À LA VAPEUR D'HERBES DOUCES
OU À LA PLANCHA, DÉCLINAISON DE LÉGUMES
CARAMÉLISÉS ET VIERGE DE FRUITS

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 3,90

FRITES FRAICHES

POÊLÉE DE
LÉGUMES
CROQUANTS

SALADE MÉLANGÉE

TABOULÉ DE
LENTILLES

POUR BIEN FINIR...

LE RIZ AU LAIT GRAND-MÈRE 12.00
COULIS FRUIT DE LA PASSION, POINTE DE CAMEL

L'EXCELLENT CHEESECAKE AUX MYRTILLES 12.00
GEL DE CITRON NOIR

LE TOUT CHOCOLAT 12.00
GLACE AUX ÉCLATS DE CHOCOLATS NOIRS,
GANACHE, BROWNIE

LA VRAIE TARTE DES SOEURS TATIN 12.00
CRÈME GLACÉE AU CAMEL ET AU BEURRE DE
MONTAGNE ET COULIS CAMEL

LA CRÈME BRÛLÉE AU SÉSAME NOIR 10.00
NOUGATINE AU SÉSAME DORÉ

LE CAFÉ/THÉ TRÈS GOURMAND 11.00
...OU CHAMPAGNE OU RHUM GOURMAND 18.00

LES GLACES ET SORBETS (3 BOULES) 9.00
MAÎTRE ARTISAN GLACIER GÉRARD CABIRON
3 BOULES AU CHOIX AVEC CHANTILLY OU 3,00 LA BOULE

OFFRE DÉJEUNER LE MIDI UNIQUEMENT

19.50 €

PLAT DU JOUR
+
DESSERT DU
JOUR

DU LUNDI
AU VENDREDI
(SAUF JOURS FÉRIÉS)

MENU MYSTÈRE SUR RESERVATION

MINIMUM 4
PERSONNES

LAISSEZ VOUS
GUIDER PAR LA
CRÉATIVITÉ DE
NOTRE CHEF

70.00/PERS.
(HORS BOISSON)

FORMULE ENFANT -12 ANS

DEMI- PLAT À
LA CARTE

+UN SIROP
+1 BOULE DE
GLACE

13,50

LE "FAIT MAISON" PAR NOTRE CHEF GEORGE MIHALI

PRIX NETS EN €
ORIGINE DES VIANDES
FRANCE ET UE