

PLANCHES

PLANCHE TERRE ET MER **35€**

Saumon gravelax, foie gras, tartare de bar, spinata, coppa

PLANCHE CHARCUTERIE **30,90 €**

Saucisson ibérique, speck, lomo iberique, coppa, spinata

PLANCHE MIXTE **31,90€**

Saucisson ibérique, speck, lomo, Langres, Valencay, Beaufort, Tête de moine, Bleu

MENU LA MAISON

39€

ENTREES

- OEUF PARFAIT

A la Crème de Parmesan, tombée d'épinards, bacon grillé

- SAUMON GRAVELAX

Crème de Yuzu, toast de pain aux céréales

PLAT

- SUPREME DE POULET

Label rouge, sauce forestière, purée de pomme de terre vitelotte

- DOS DE CABILLAUD

En croûte de citronnelle, sauce lait de coco et citron vert, mousseline de panais

- BAVETTE

+/- 250g, épices Zaatar, accompagnement au choix

DESSERTS

- MACARON FRAISE/RHUBARBE

Compotée et confit de fraises et de rhubarbe

- RIZ AU LAIT

Caramel au beurre salé, éclat de pistache et riz soufflé

- CAFE OU THE GOURMAND

ENTREES

TARTARE DE BAR **12€**

Coriandre et guacamole, crème de mangue/citron

OEUF PARFAIT **11,90€**

A la Crème de Parmesan, tombée

D'épinards, bacon grillé

SAUMON GRAVELAX **16,90€**

Crème de yuzu, toast de pain aux céréales

FOIE GRAS MI CUIT **17,90€**

Au Cognac, chutney d'oignons rouge et grenadine, toast

GYOZA **11,90€**

Aux légumes, en croûte et sauce asiatique

RISSOLES Végétariennes **11,90€**

Chaussons farcis aux petits légumes, béchamel sauce tartare

MENU VEGETARIEN **34,90€**

ENTREES

- GYOZA de légumes

En croûte et sauce asiatique

- RISSOLES végétariennes

Chaussons farcis aux petits légumes, béchamel Sauce tartare

PLATS

- WOK DE LEGUMES

Nouilles, oignons rouge, poivrons, carottes, courgettes et pois gourmands

- RISOTTO DE LEGUMES

Risotto crémeux et légumes de saison

DESSERTS

- MACARON FRAISE/RHUBARBE

Compotée et confit de fraises et de rhubarbe

- RIZ AU LAIT

Caramel au beurre salé, éclat de pistache et riz soufflé

- CAFE OU THE GOURMAND

FORMULE DU MIDI

Plat du jour / café gourmand 21,90€ ou Plat du jour / café gourmand / boisson 24,90€

Du mardi au vendredi, Demandez à votre serveur

MENU ENFANT

10€

Poulet pané ou viande de boeuf ou poisson pané, accompagnement au choix / boule de glace

PLATS

TARTARE DE BOEUF	20,50€
Coupé au couteau, vinaigre balsamique, Frites fraîches	
COEUR DE RIS DE VEAU	36,90€
Jus réduit au Porto, Champignons du moment et pomme de terre grenailles	
CARPACCIO DE BOEUF	23,90€
Exceptionnel faux filet HOLSTEIN mûr, fumé au bois de hêtre, huile de pistache et frites fraîches	
SUPREME DE POULET	24,50€
Label rouge, sauce forestière, purée de pomme de terre vitelotte	
SOURIS D'AGNEAU	30,50€
Sauce asiatique, mousseline de pomme de terre, mini bimis	
RISOTTO de légumes	17,90€
Légumes de saison	
WOK de nouilles sautées aux légumes	17,90€

POISSONS

DOS DE CABILLAUD	25,90€
En croûte de citronnelle, sauce lait de coco / citron vert, mousseline de panais	
BOUILLABAISSE "La Maison"	35,90€
Langoustines, rouget, queue de homard, moules, crevettes, St Jacques, bisque de homard flambée à l'Armagnac et coco rouille et croûtons	
TATAKI DE THON	27,90€
Choux pak choï et riz au vinaigre	
TENTACULES DE POULPE,	25,90€
Marinées et grillées, émulsion d'olives violettes, poêlée de légumes	
CREVETTE BLACK TIGER	35,90€
Sauce Champagne aux crustacées	
Tagliatelles à la truffes	
POISSON GRILLE ENTIER	27,90€
Selon arrivage, sauce vierge, petits légumes	

VIANDES

Nos cuissons sont réalisées au four Mibrasa, au charbon végétal

NOIX D'ENTRECOTE DE BOEUF	35,90€
Argentine, persillée +/- 300g, épices Zaatar	
BAVETTE	24,90€
Tige Hereford, + / - 250g épices Zaatar	
Sauce au choix	
Béarnaise, poivre, échalotes, chimichuri	

FILET DE BOEUF	35,90€
Race Simmental, + / - 300g épices Zaatar	
TIGRE QUI PLEURE	29,90€
Race Simmental, + / - 200g épices Zaatar	
Accompagnement au choix:	
Frites fraîches, pomme de terre grenailles rôties, mousseline de pomme de terre ou de panais petits légumes	

CUISINE JAPONNAISE

Découvrez notre carte japonaise réalisée par notre chef sushiman

DESSERTS

MACARON FRAISE/RHUBARBE	11,90€
Ganache légère vanille, fraise et rhubarbe confites et compotées	
RIZ AU LAIT	11,90€
Caramel au beurre salé, éclat de pistache et riz soufflé	
TARTELETTE CHOCOLAT	13,90€
Crème chocolat Bahibe, mousse coco, gelée et sorbet mangue/passion	
ENTREMET PISTACHE/FRAMBOISE	13,90€
Mousse et biscuit pistache, Glaçage craquant et sorbet framboise	
CAFE OU THE GOURMAND	10,90€

LE SOUFFLE AU CHOCOLAT	15,90€
Boule de glace vanille Chocolat Valhrona, république Dominicaine	
DAME BLANCHE	10,90€
3 boules vanille, coulis chocolat, crème sucrée	
CHOCOLAT OU CAFE LIEGEOIS	10,90€
3 boules chocolat ou café, coulis, crème sucrée	
COLONEL	12,90€
3 boules citron, vodka	
BOULE DE GLACE parfum au choix	3€
FROMAGE	11,90€
FROMAGE GOURMAND	17,90€
1 verre de vin, sélection du Barman	