

A PARTAGER

Planche mixte charcuterie et fromage du bistrot 20 €

ENTRÉES

Velouté de Butternut, Lard croustillant et huile de truffe 13 €
Poulpe à la plancha et palets croustillants 13 €
Pain perdu gorgonzola, Pomme granny et noix façon burger 12 €
Foie gras de canard Mi-cuit, Chutney de poire-gingembre et brioche toastée 15 €

SALADES D'AUTOMNÉ

Breztel en bruschetta girolles, Coppa et jeunes pousses 14 €
Salade gourmande: Gésiers grillés, Pomme de terre grenaille, Oignons rouges et graines de courges 13 €

PLATS

Tartare de Bœuf huile de truffe, Condiments, Pommes croustillantes 18 €
Demi-Magret de canard, Panisse crouillante et légumes du moment 23 €
Quasi de Veau, crème de Truffe et mousseline de pomme de terre 23 €
Bœuf persillé Black angus (280g), Gratin aux morilles, Sauce champagne 32 €

Fish and Chips en tempuras, Sauce tartare 18 €
Dos de maigre rôti sur la peau, Flan d'oignons nouveau, Sauce vierge 25 €
Risotto crémeux aux langoustines, Ecume et chips de chorizo 24 €
Wok de gambas « Black tiger », Gingembre, Coriandre et riz thaï 25 €
Ravioles ricotta épinards, Poêlée de champignons persillés 23 €

Raviolis à la Daube, Jus corsé et copeaux de parmesan 18 €

PLATS VEGETAL : Au choix du chef 17 €

FROMAGE

Sélection de fromages affinés : Brie de Meaux, Pecorino pepato et chèvre. 8 €

DESSERTS DE LA MAISON GAUDEFROY

Pâtisseries au choix du chef 8 €
Paris Brest et son coulis praliné 8 €
Finger rocher, Crème de noisette torréfiées 9 €
Brioche perdue, Sorbet mangue et fruits exotiques (Ananas, Mangue, Kiwi et Pithaya) 10 €
Glace artisanale 2 boules (Chantilly) 6 €
Glace artisanale 3 boules (Chantilly) 8 €
Café Gourmand (4 mignardises maison) 9 €

FORMULE DU MIDI À 15 €

sauf Dimanche et jours fériés

Plat du jour selon le marché (viande ou poisson)

ou

Pièce de bœuf, légumes de saison

ou

Salade gourmande: Gésiers grillés, Pomme de terre grenaille, Oignons rouges et graines de courges

+

Café Gourmet (2 mignardises maison)

PLAT DU JOUR 13.50€

MENU À 32 €

Entrée

Velouté de Butternut, Lard croustillant et huile de truffe

ou

Poulpe à la plancha et palets croustillants

ou

Pain perdu gorgonzola, Pomme granny et noix façon burger

Plat

Risotto crémeux aux langoustines, Ecume et chips de chorizo

ou

Demi-Magret de canard,

Panisse crouillante et légumes du moment

ou

Dos de maigre rôti sur la peau,

Flan d'oignons nouveau, Sauce vierge

Dessert

Pâtisseries au choix du chef

ou

Paris Brest

ou

Glace artisanale 2 boules (Chantilly)

ou

Autre dessert de la carte – supplément 3 €

Menu Enfant à 12 €

Plat + Dessert – au choix du chef

Plats Végétarien et Végan – nous consulter

Allergies – nous consulter

APÉRITIFS

Ricard – 2 cl	3 €
Martini / Campari – 4 cl	3 €
Porto Ossley – 6 cl	4 €
Kir Aligoté – 12 cl	6 €
Kir Royal – 12 cl	12 €
Flûte de Champagne Senez – 12 cl	10 €

COCKTAILS

Américano – 12 cl	6 €
Spritz – 20 cl	7 €
Mojito – 16 cl	9 €

BIÈRES

Desperados / Heineken / Leffe / Pietra – 33 cl	6 €
--	-----

VIN AU VERRE

VIN AU VERRE – 15 cl

Blanc et Rosé :

Henri Fabre – Provence AOP	4 €
Domaine de Baratonne Bio	4.50 €
Château St Julien d’Aille Imperator - Provence AOC	5 €

Blanc :

Chablis, Domaine d’Elise	6 €
--------------------------	-----

Rouge :

Henri Fabre – Provence AOP	4 €
Domaine de Baratonne Bio	4.50 €
Château St Julien d’Aille Imperator - Provence AOC	5 €
Château Le Busquet Lussac St Emilion 2014	6 €

PICHET - 50 cl – vin du mois	10 €
-------------------------------------	------

☛ *Demandez notre carte des vins et Champagne*

SOFTS & EAUX

Coca / Coca Zéro / Tonic / Tonic Agrumes / Limonade – 33 cl	4 €
Ice Tea – 25 cl	4 €
Jus de fruits Pago (Orange, Ananas, Pamplemousse, Tomate, Abricot) – 20 cl	4 €
Perrier – 33 cl	3,50 €
Evian / Badoit – 1 L	5 €
Evian / Badoit – 50 cl	4 €

CAFÉTERIE

Café	2,50 €
Cappuccino	4 €
Thé Dammann Earl Grey ou Touareg	4 €
Tisane du soleil Dammann	4 €

