

La Carte Montpichet

SALADES

NEW HEALTHY 19€
avocat, saumon fumé, crevettes, tomates multicolores, œuf poché, pain polaire et roquette

CAESAR 18€
cœur de romaine, poulet fumé émincé, parmesan en copeaux, œuf, tomate, croûtons

SANDWICHES & HAMBURGERS

CLUB SANDWICH POULET BACON 15€
salade, poulet fumé émincé, lard fumé, œuf, tomate, emmenta

CROQUE-MONSIEUR/MADAME 10€/11€
frites, salade

LE CRÉCY BURGER 16€
steak haché, sauce barbecue, emmental, oignon, salade, tomate

SEUL OU A PARTAGER...

PETITE PLANCHE (2 PERSONNES) 10€
comté, brie, charcuterie,

GRANDE PLANCHE (4 PERSONNES) 20€
comté, brie, charcuterie

PIZZA À LA TRUFFE 29€
seul ou à partager, bouquet de salade

CAMEMBERT RÔTI (120G) 17€
Miel et noix, pommes de terre lardées

ENTRÉES

ŒUF COCOTTE EN CROUSTILLANT DE PAIN DE MIE 7€
lardons, crème fraîche épaisse, persil plat

AVOCAT CREVETTES DU CHEF 8€
en feuille de brick sauce cocktail

ASSIETTE CRUDITÉES SANS GLUTEN 6€
gelée de tomate, carotte, radis, concombre

TERRINE DE CANARD 8€
compotée d'oignons

PLATS

BROCHETTE D'ONGLET DE BOEUF 17€
sauce au bleu, frites maison et salade

CABILLAUD SAUCE VIERGE 17€
rösti de pommes de terre et julienne de légumes

OMELETTE MIXTE 13€
frites maison et salade

WOK DE VOLAILLE SAUCE SATÉ 14€
filet de volaille, nouilles chinoises, sauce saté

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 6€

CRÈME BRULÉE 6€

PANNA COTTA 7€
caramel beurre salé

PLAT DU JOUR À L'ARDOISE 13.90€*

MENU 2 PLATS 18.90€*
1 entrée et 1 plat ou 1 plat et 1 dessert

MENU 3 PLATS 22.90€*
1 entrée, 1 plat et 1 dessert

MENU ENFANT 8.90€
Steak haché ou tagliatelles au fromage
ou nuggets de poulet ou pizza du moment

*Uniquement valable pour le déjeuner

Uniquement valable sur les entrées, plats et dessert de la carte Montpichet

La Carte Vignoly

ENTRÉES

LE FOIE GRAS POELÉ..... 16€
aux pommes sur brioche tiède
en suggestion: verre de Monbazillac Château La Maroutie..... 7€


L'ŒUF BIO..... 13€
pané et mollet, en coque de pomme de terre et crème de cèpes à la
brisure de truffe

LA DAURADE 12€
en ceviche piment Espelette

PLATS

LE BAR..... 21€
grillé, filet d'huile d'olive, salade d'herbes folles et pomme de terre
écrasée (purée truffée: 3€ en supplément)
en suggestion: verre de Chablis Domaine Vauroux..... 7€

LE SAUMON 19€
mariné au soja et graines de sésame, tarte de légumes

ENTRECÔTE « SALERS» 300G 29€
Sauce au bleu et pommes pont neuf
en suggestion : verre de « Et ce terra » Domaine Vaillant.  11€

PLUMA IBERIQUE GRILLÉ 28€
Mariné, purée de pommes de terre (purée truffée: 3€ en supplément)

FROMAGES

BRIE.....6€

ASSIETTE TROIS FROMAGES8€

DESSERTS

PAIN PERDU 11€
à l'ananas et basilic

MILLE-FEUILLE MAISON8€
à la vanille Bourbon

MOELLEUX AU CHOCOLAT 10€
sorbet framboise et dentelle

LE CHAMPAGNE GOURMAND..... 13€
coupe de Champagne Maison Jacquart « Brut Mosaïque» et bouchées
gourmandes

“La cuisine est un art quand elle est maîtrisée.
Comme tout art, elle se doit d'être partagée.”



CORINNE DASSONVILLE - CHEF