



## ENTRÉES

Gaspacho de tomates, petit pot de crème, pain grillé à l'ail	9€
Foccacia italienne au jambon serrano, mozzarella di buffala, tomates confites et basilic	9€
Terrine de foie gras à la confiture de piment d'Espelette	14€
Œufs mimosa revisités à l'espuma d'asperges vertes, mayonnaise maison et échalotes	9€
Aumônière de saumon gravlax à l'avocat, ciboulette fraîche, zestes de citron vert	11€

## VIANDES

Bavette d'ailou, sauce au choix (brie, échalote, béarnaise), salade verte*	19€
Carpaccio de bœuf et sa marinade pistou, copeaux de grana padano, salade verte*	18€
Burger Américain, steak, cheddar, sauce barbecue, oignons frits, pickles, salade verte*	19€
Poulet à la sauce satay sauté aux noix de cajou, nouilles chinoises	17€

\*Accompagnements au choix : Poêlée de légumes de saison, frites ou riz  
 Supplément garniture : 4€



## POISSONS & VÉGÉTARIEN

Filet de bar sauce vierge exotique, gingembre, citron vert, huile d'olive et tatin de légumes	23€
Tataki de saumon au sésame, sauce soja sucrée, gingembre, citron vert, wasabi, riz et poêlée de légumes	22€
Gambas au curry Panang, épices, coriandre et riz thaï parfumé	23€
Risotto d'épeautre à la crème aux cèpes, champignons shiitake et copeaux de grana padano	19€

## SNACKING & SALADES\*

Croque monsieur italien, mozzarella di buffala, jambon speck, tomates confites, pesto et frites	17€
Caesar au poulet	17€
Caesar au saumon fumé	19€

\*salades accompagnées d'une sauce maison, salade romaine, copeaux de grana padano, œuf dur, tomates et croûtons

## FROMAGES & DESSERTS

Assiette de brie de Meaux ou comté, salade verte	9€
Tiramisu pistaches et coulis de framboise	9€
Fontainebleau aux fruits de la passion	9€
Mousse au chocolat noir et crème fouettée	9€
Panna cotta vanille, pommes flambées au Calvados et crumble	9€



## NOS GOURMANDS

Café gourmand et mignardises, mini mousse, mini panna cotta vanille et mini tiramisu	9€
Coupe de champagne gourmand, mini mousse, mini panna cotta vanille et mini tiramisu	14€

## NOS FORMULES MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

---

Plat du jour	17€
Entrée + plat ou plat + dessert	22€
Entrée + plat + dessert	26€

---

### ENTRÉE AU CHOIX

Gaspacho de tomates, petit pot de crème, pain grillé à l'ail

Rillettes d'oie 80g

Œufs mimosa revisités à l'espuma d'asperges vertes, mayonnaise maison et échalotes

### PLAT AU CHOIX

Carpaccio de bœuf et sa marinade pistou, copeaux de grana padano, frites et salade verte

Poulet à la sauce satay sauté aux noix de cajou, nouilles chinoises

Filet de bar sauce vierge exotique, gingembre, citron vert, ciboulette, huile d'olive et tatin de légumes

Risotto d'épautre à la crème de cèpe, champignons shiitake et copeaux de parmesan

Plat du jour

**Accompagnements au choix :** Poêlée de légumes de saison, frites ou riz  
Supplément 2ème garniture : 4€

### DESSERT AU CHOIX

Assiette de brie de Meaux ou comté, salade verte

Tiramisu pistaches et coulis de framboises

Mousse au chocolat noir et crème fouettée



---

## MENU ENFANT JUSQU'À 11 ANS

12€

### PLAT AU CHOIX ACCOMPAGNÉ DE FRITES

Nuggets de poulet

Saucisses de volaille

Steak haché

Fish & chips

### DESSERT AU CHOIX

Mousse au chocolat ou glace du moment

### BOISSON AU CHOIX

Jus d'orange, sirop à l'eau ou diabolo

