



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

