

ENTRÉES

Pâté en croûte au foie gras de canard	14€
Œuf parfait à la crème de cèpes et truffes	12€
Terrine de campagne à l'ancienne, salade verte et cornichons	11€
Gravlax de cabillaud à la betterave oignons marinés, petits pois et carottes	14€
Cassolette de crevettes et noix de pétoncle au lait de coco	12€
Velouté de potimarron  et polpette di pane	10€

PLATS

VIANDES

Le Crécy burger* , <i>nouvelle recette</i> steak du Limousin 180g, brie de Meaux, salade, tomates, sauce BBQ	19€
Joue de bœuf confite au sirop d'érable*	22€
Suprême de volaille aux morilles*,	23€
Mignon de porc*, sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne	22€
Onglet de bœuf*, 180g, sauce à l'échalote	22€

SNACK & SALADES

Croque-monsieur truffé au comté, jambon, crème de cèpes, brisures de truffe, salade et frites	19€
Salade César au poulet croustillant salade, poulet croustillant, parmesan, tomates œuf dur, sauce fromagère et croûtons	18€
Salade de saumon salade, saumon, fromage de brebis, croûtons œuf de caille, tomates, pignons de pin et vinaigrette au gingembre	19€

POISSONS & VÉGÉTARIENS

Filet de bar, sauce vierge et écrasée de pommes de terre maison	24€
Pavé de cabillaud à l'aïoli et ses légumes de saison	23€
Gnocchis à la crème de cèpes et truffe, copeaux de parmesan AOP	19€
Chili vegan, riz, guacamole, tomates, haricots rouges, poivrons, maïs	18€

**Un accompagnement au choix :*

Ecrasée de pommes de terre maison, frites, poêlée de légumes de saison, riz thaï, gnocchis à la crème ou salade verte

Supplément accompagnement 4€

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de brie de Meaux et de comté, salade	12€
Pavlova aux fruits exotiques	12€
Mousse au chocolat brisures d'Oreo	10€
Brioche dorée au caramel beurre salé boule de glace vanille	12€
Salade de fruits frais tuile de brioche et sorbet à l'orange sanguine	10€

NOS GOURMANDS

Café gourmand, assortiment de mini desserts maison du moment	11€
Champagne gourmand, assortiment de mini desserts maison du moment	14€

Tous nos plats sont cuisinés avec amour et réalisés sur place avec des produits de saison

FORMULES MIDI

Valable du lundi au vendredi et pendant les vacances scolaires // hors week-ends et jours fériés

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT **24€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **28€**


Pour les formules midi il n'est pas possible de régler via le QR code Sunday. Règlement au bar uniquement.

ENTRÉES

Gravlax de cabillaud à la betterave
oignons marinés, petits pois et carottes

Terrine de campagne à l'ancienne,
salade verte et cornichons

Cassiolette de crevettes et noix
de pétoncle au lait de coco

Velouté de potimarron 
et polpette di pane

PLATS

Chili vegan,
riz, guacamole, tomates,
haricots rouges, poivrons, maïs

Joue de bœuf confite au
sirop d'érable*

Pavé de cabillaud à l'aïoli
et ses légumes de saison

Salade César au poulet
croustillant
poulet croustillant, parmesan, tomates,
œuf dur, sauce fromagère et croûtons

DESSERTS

Assiette de brie de
Meaux salade

Assortiment de mini
desserts maison

Mousse au chocolat
brisures d'Oreo

Salade de fruits frais
tuile de brioche et sorbet à
l'orange sanguine

*Accompagnement au choix : Ecrasée de pommes de terre maison, frites, poêlée de légumes de saison, riz thaï, gnocchis à la crème ou salade verte

MENU ENFANT

JUSQU'À
11 ANS

12€

Plat au choix*

Burger

Gnocchis à la crème

Poisson pané

Dessert au choix

Brownie, noix de cajou

Mousse au chocolat
brisures d'Oreo

Boisson au choix

Jus d'orange

Sirop à l'eau

Diabolo

*Accompagnement au choix :

frites, écrasée de pommes de terre maison ou légumes de saison

BRUNCH

TOUS LES DIMANCHES
À PARTIR DE 12H / SUR RÉSERVATION

Coupe de prosecco ou cocktail de bienvenue

Buffet continental salé, sélection de plats maisons de notre Chef &
bar à salades. Buffet sucré, desserts maisons // vin et café inclus

49€ - adulte

24€ - enfant de 6 à 11 ans

12€ - enfant de 3 à 5 ans

En savoir plus sur notre brunch

