

## ENTRÉES

<b>Pâté en croûte au foie gras de canard (sans porc)</b>	<b>14€</b>
<b>Œuf bio parfait</b> à la crème de maïs	<b>10€</b>
<b>Terrine de campagne à l'ancienne,</b> salade verte et cornichons	<b>11€</b>
<b>Carpaccio de merlu au fruit de la passion</b>	<b>13€</b>
<b>Burrata crémeuse, melon frais et chiffonade de San Daniele,</b> 24 mois d'affinage	<b>14€</b>
<b>Cassolette de crevettes et noix de pétoncle,</b> au lait de coco	<b>12€</b>

## PLATS

### VIANDES

<b>Le Crécy burger*,</b> steak du Limousin 180g, brie de Meaux, salade, tomates, sauce BBQ	<b>19€</b>
<b>Entrecôte*,</b> 300g	<b>29€</b>
<b>Suprême de poulet*,</b> crème de pesto	<b>23€</b>
<b>Mignon de porc*,</b> sauce crémeuse au roquefort	<b>22€</b>
<b>Côte de bœuf*,</b> 800g pour 1 ou 2 personnes	<b>69€</b>
<b>Tataki de bœuf*,</b> marinade au gingembre	<b>23€</b>

### POISSONS & VÉGÉTARIENS

<b>Filet de bar,</b> sauce vierge et écrasé de pommes de terre maison	<b>24€</b>
<b>Pavé de cabillaud à l'aïoli</b> et ses légumes de saison	<b>25€</b>
<b>Tataki de thon,</b> marinade au soja et graines de sésame, accompagné de riz et légumes	<b>24€</b>
<b>Gnocchis à la crème de cèpes et truffe,</b> copeaux de parmesan AOP	<b>19€</b>
<b>Chili vegan,</b> riz, guacamole, tomates, haricots rouges, poivrons, maïs	<b>18€</b>

## SNACK & SALADES

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

## FROMAGES & DESSERTS

<b>Assiette de brie de Meaux et de comté,</b> salade	<b>12€</b>
<b>Pavlova aux fruits rouges</b>	<b>12€</b>
<b>Mousse au chocolat maison,</b> brisures d'Oreo	<b>10€</b>
<b>Tarte fine aux pommes,</b> coulis caramel, boule de glace vanille	<b>12€</b>
<b>Fontainebleau à l'ananas confit</b>	<b>11€</b>
<b>Salade de fruits frais,</b> tuile de brioche et sorbet à l'orange sanguine	<b>10€</b>

### NOS GOURMANDS

<b>Café gourmand,</b> assortiment de mini desserts maison du moment	<b>11€</b>
<b>Champagne gourmand,</b> assortiment de mini desserts maison du moment	<b>14€</b>

\*Un accompagnement au choix :

Salade verte, riz thai, écrasé de pomme de terre maison, pœlée de légumes de saison, frites, gnocchis à la crème

Supplément accompagnement 4€

## 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

**Carpaccio de merlu au fruit de la passion**

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

**Œuf bio parfait** à la crème de maïs

**Cassolette de crevettes et noix de pétoncle**, au lait de coco

### PLATS

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

**Tataki de bœuf\***, marinade au gingembre

**Mignon de porc\***, sauce crémeuse au roquefort

**Filet de bar**, sauce vierge et écrasé de pommes de terre maison

### DESSERTS

**Assiette de brie de Meaux**, salade

**Mousse au chocolat**, brisures d'Oreo

**Tarte fine aux pommes**, coulis caramel, boule de glace vanille

**Fontainebleau à l'ananas confit**

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

\*Accompagnement au choix : Ecrasé 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, écrasé 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

