

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

