

ENTRÉES

Œuf bio parfait à la crème de maïs	10€
Terrine de campagne à l'ancienne, salade verte et cornichons	11€
Carpaccio de merlu au fruit de la passion	13€
Burrata crémeuse, melon frais, coulis pesto et chiffonnade de jambon Serrano 24 mois d'affinage	14€
Cassolette de crevettes et noix de pétoncle, au lait de coco	12€

PLATS

VIANDES

Le Crécy burger* , steak du Limousin 180g, brie de Meaux, salade, tomates, sauce BBQ	19€
Entrecôte* , 300g	29€
Suprême de poulet à la sauge, pommes de terre grenaille à l'ancienne	23€
Mignon de porc* , sauce crémeuse au roquefort	22€
Tataki de bœuf* , marinade au gingembre	23€

POISSONS & VÉGÉTARIENS

Filet de bar, sauce vierge et écrasé de pommes de terre maison	24€
Pavé de saumon à la plancha, curry panang et julienne de légumes	25€
Tataki de thon, marinade au soja et graines de sésame, accompagné de riz et légumes	24€
Gnocchis à la crème de cèpes et truffe, copeaux de parmesan AOP	19€
Chili vegan, riz, guacamole, tomates, haricots rouges, poivrons, maïs	18€

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€

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de brie de Meaux et de comté, salade	12€
Pavlova aux fruits rouges	12€
Mousse au chocolat maison, brisures d'Oreo	10€
Tarte fine aux pommes, coulis caramel, boule de glace vanille	12€
Fontainebleau à l'ananas confit	11€
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€

*Un accompagnement au choix :
Salade verte, riz thai, écrasé de pomme de terre maison,
pêlée 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*

Nuggets de poulet

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

