

LA GOURMANDISE

EST UN JOLI

DEFAUT





MENU à 36.00 Euros

ENTREES AU CHOIX

Terrine de foies de volailles et pistaches maison
Salade de chèvres chauds sur toasts, miel et mûlée de salade
Carpaccio de boeuf (Français), parmesan et mûlée de salade
Tomates et mozzarella burrata , huile verte et basilic

PLATS AU CHOIX

Seiche à la plancha et sa persillade à l'ail, pommes de terre grenailles
Morue en beignet et son aioli, pommes de terre persillées et légumes
Filet de Flétan grillé, vinaigrette aux agrumes et vinaigre de poire , riz des 2 mondes
Pavé de Thon à la plancha, servi mi-cuit, écrasé de pommes de terre et légumes



Foie de Veau et son beurre persillé, gratin Dauphinois
Onglet de boeuf, sauce échalotes confites au porto, gratin Dauphinois
Cuisse de canard confite, sauce au poivre, gratin Dauphinois

DESSERTS AU CHOIX

Desserts au choix à la carte
(voir suppléments)

Nous n'effectuons aucun changement de plats dans le menu , merci pour votre compréhension

MENU ENFANT 9.50 Euros

Aiguillettes de volailles panées (plein filet), frites, sirop à l'eau
fromage blanc (faisselle) ou 1 boule de glace au choix



ENTREES

Terrine de foies de volailles et pistaches maison	14.50 E
Salade de chèvres chauds sur toasts ,miel et mêlée de salade	14.90 E
Carpaccio de boeuf (Français), parmesan, oignons frits et mêlée de salade	16.00 E
Tomate et mozzarella burrata, huile verte et basilic	15.00 E
Tartare de saumon aux agrumes et aneth	16.20 E
Poulpe en salade, huile verte, oignons, poivrons et piment d'espelette	17.50 E

VIANDES

Foie de Veau et son beurre persillé, gratin Dauphinois	23.00 E
Cuisse de canard confite et sa sauce au poivre, gratin Dauphinois	22.50 E
Onglet de boeuf, sauce échalotes confites au porto, gratin Dauphinois	24.00 E
1/2 Poulet grillé et mariné au Piri Piri, frites-salade	26.00 E
Tartare de boeuf aux herbes, pignons et oeuf (coupé au couteau) Frites-salade	23.00 E
Pluma (morceau tendre et savoureux du fameux cochon Pata negra Ibérique)	27.00 E

POISSONS

Seiche à la plancha et sa persillade à l'ail, pommes de terre grenailles et légumes	24.00 E
Morue en beignet et son aioli, pommes de terre persillées et légumes	24.50 E
Pavé de Thon mi-cuit à la plancha, écrasé de pommes de terre et légumes du jour	24.00 E
Filet de Flétan grillé, persillade aux agrumes et vinaigre de poire, riz des 2 mondes	23.00 E
Poulpe du chef , pommes de terre grenailles, persillade à l'ail, oignons, poivrons, le tout, cuit à la plancha	31.00 E

POUR TOUTE COMMANDE DE PLATS EN DIRECT, NOUS VOUS DEMANDONS UNE ATTENTE
D'ENVIRON 20 A 25 MINUTES
MERCI POUR VOTRE COMPREHENSION

DESSERTS AU CHOIX



Fromage blanc (local) coulis de fruits rouges, crème fraiche ou confiture de lait	4.50 E
1/2 St Marcellin affiné	4.50 E
St Marcellin affiné entier ***	6.50 E
Salade de fruits frais maison	7.00 E
Ile flottante maison	7.00 E
Crème brûlée à la vanille maison	7.00 E
Panna cotta au coulis de fruits rouges ou confiture de lait	7.00 E
Coeur coulant au chocolat et chantilly	7.00 E
Flan caramel maison (flan aux oeuf)	7.00 E
Café Gourmand ***	8.00 E
Tiramisu maison ***	8.00 E
Pavlova aux fruits rouges (meringue, glace vanille, Fruits rouges, chantilly) ***	10.00 E
Coeur coulant des gourmands (coulant au chocolat, glace au choix et chantilly) ***	10.00 E

Supplément *** 3 Euros dans menu à 36 E

GLACES AU CHOIX

7.00 E

-
- Café ou Chocolat Liégeois
 - Coupe coco-framboise (coulis de fruits rouges et chantilly)
 - Coupe Menthe (coulis de chocolat et chantilly)
 - Coupe Ananas-fruits exotiques (coulis de fruits jaunes et chantilly)
 - Coupe pistache (coulis de chocolat et chantilly)



GLACES ALCOOL (sup 1.50 E ds le menu à 36 E)

8.50 E

-
- Coupe Rhum-Raisin (Rhum Ambré)
 - Coupe Menthe GET 27
 - Colonel (Glace citron, Vodka)

PARFUMS AU CHOIX

3.00 E la boule

Chocolat, Café, Vanille, Fraise, Menthe, citron, coco, framboise, rhûm-raisin ,
ananas, fruits exotiques, pistache