



Le Paddock La Carte

Été 2026

NOS ENTRÉES ET SALADES ☺

<i>Tartelette de crottin de chèvre tiède au confit d'oignon, salade estivale</i>	18€
<i>Mozzarella burrata sur caviar de tomate, déclinaison de tomates d'antan</i>	19€
<i>La focaccia italienne et sa dentelle de jambon cru</i>	17€
<i>Cannelloni de saumon fumé, fromage frais et asperges croquantes</i>	19€
<i>Salade d'artichauts confits, vinaigrette truffée, roquette et parmesan</i>	16€
<i>La belle salade de poulet croustillant façon César</i>	22€

NOS PLATS ☺

<i>La généreuse brochette de poulet au bacon, sauce saté</i>	24€
<i>Tartare de bœuf traditionnel</i>	26€
<i>Entrecôte et beurre maître d'hôtel</i>	32€
<i>Le cheeseburger du Paddock</i>	26€
<i>Lasagnes maison et mesclun du Pays</i>	21€
<i>Paccheri crème de tomate et basilic, mozzarella burrata fondante</i>	24€
<i>Risotto du jardin</i>	22€
<i>Tartare de saumon avocat mangue</i>	26€
<i>Tentacule de poulpe en persillade sur risotto crémeux</i>	28€
<i>Quatuor des mers en brochette de citronnelle (thon, saumon, gambas, Saint-Jacques)</i>	34€

NOS DESSERTS

<i>Assiette de fromages, mesclun et confiture de figes</i>	12€
<i>Harmonie chocolat cœur pommes rôties</i>	12€
<i>Entremet fleur de fraise et ses fruits frais</i>	12€
<i>Crème brûlée traditionnelle</i>	10€
<i>Nougat glacé aux éclats de fruits secs</i>	12€
<i>Tarte du jour</i>	10€

