



## À LA CARTE

### LES TAPAS A Partager pour l'Apéritif

---

<b>Tempura de Gambas</b> Sauce sweet chili / Satay	<b>3.50</b> /pièce
<b>Jambon Truffé « Maison Masse » 40g</b>	<b>6.50</b>
<b>Houmous de Carottes</b>	<b>3.00</b>
<b>Sardines de Galice</b>	<b>5.60</b>
<b>Chorizo Bellota® 40g</b>	<b>7.50</b>
<b>Assiette à Partager</b> Chorizo, Jambon truffé	<b>14.50</b>

### LES ENTRÉES

---

<b>Velouté de Potimarron au Miel de Châtaignes</b> Noisettes, Châtaignes braisées et croûtons de pain d'épices	<b>16.00</b>
<b>Salade Caesar aux Gambas Snackées</b> Cœur de romaine, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons dorés	<b>21.00</b>
<b>Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth</b> Double crème à l'échalote confite, gingembre et herbes fraîches, blinis à la farine de sarrasin	<b>21.00</b>
<b>Foie Gras Frais de Canard « Robert Duperier » au Curry</b> Chutney de pomme et raisin, fine gelée au curry Madras, toast de pain	<b>22.00</b>

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

## LES POISSONS

---

**Dos de Cabillaud en Viennoise de Bergamote** 29.90

Confit de fenouil au naturel, quinoa, beurre perlé à l'huile de vanille

**Gambas Snackées Minute** 31.00

Sauté de noodles, sauce thaï

**Panier du Pêcheur** 31.90

Filets cuits à la plancha, épinards frais en branches, pommes vapeur

Sauce vierge de betteraves

**Saint-Jacques de La Baie de Saint-Brieuc Rôties** 36.50

Moelleux risotto, crémeux de potimarron, bouillon moussoux à la châtaigne

## LES VIANDES

---

**Suprême de Volaille Fermière** 26.50

Cuisiné Matasan, servi en cocotte

**Foie de Veau\* Rôti au Vinaigre de Cidre** 29.50

Chou farci aux éclats de châtaignes, purée de pommes de terre

**Poitrine de Veau\* aux épices Perses** 28.00

Riz Kichdi au brocolis, champignons noirs, paneer

**Filet de Bœuf\* Rôti au Sautoir** 36.50

Mousseline de pommes de terre, épinards frais en branche

Sauce marchand de vin, émulsion aux cèpes

**Les Tartares « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf\* au Couteau** 20.50

180g, préparés à la commande

Salade verte, pommes nouvelles frites

**Le Classique** : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres

**Le César** : Le Classique poêlé aller-retour

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*\*Bœuf et Veau Origine France ou Europe*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



Jeudi 25 Novembre 2021, Sainte-Katy,  
Notre Chef Jean Marie Le Rest vous propose...

## MENU DU JOUR

<b>FORMULES</b>	<b>3 Plats :</b>	Entrée, Plat du jour et Dessert	<b>27.50€</b>
	<b>2 Plats :</b>	Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	<b>24.90€</b>

**ENTRÉES DU JOUR** ----- **7.10€**

**Velouté Parmentier**  
Pommes paille, roquette

Ou

**Rillettes de Saumon « SNØ »**  
Crème citronnée à l'aneth

**PLATS DU JOUR** ----- **19.10€**

Poisson **Filet de Merlu Cuit à l'Huile d'Olive Vierge**  
Embeurré de choux, sauce hollandaise

Ou

Viande **Poulet Fermier Rôti au Beurre Doux**  
Pommes de terre grand-mère: oignons grelots, champignons, lardons

**Fromages**  
**Ou Desserts**

-----  
**Demi Saint-Marcellin, Affiné "Mère Richard"**

Ou

**Fromage Blanc en Faisselle, Crème double, nature ou coulis de fruits rouges**

Ou

**Délice de Fromage Blanc, au coulis de fruits rouges et compote**

Ou

**Salade de Fruits Frais de Saison**

Ou

**Dessert du Jour : Paris-Brest**

Ou

**Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Passion, Poire, Citron**

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

# LA SÉLECTION DU MOMENT

## NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Verre 12cl	Btle 75cl
<b>Alain Thiénot Rosé</b> - Sélection Maison	12.90	84.00
<b>Mumm Brut</b> – Cordon Rouge	13.90	89.00

## APÉRITIFS DU MOMENT

<b>Hibiscus Spritz:</b> Gin, crème de framboises & Schweppes Premium Mixer à la fleur d'hibiscus (12cl)	11.00
<b>BAR À GIN</b> (12cl)	
<b>Frais et Herbacé :</b> Bombay Sapphire & Schweppes Premium au thé vert matcha	11.00
<b>Frais et Amer :</b> Bombay Sapphire, Zeste de citron & Schweppes Premium Mixer Tonic	11.00
<b>Frais et Fruité :</b> Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer à la fleur d'hibiscus	11.00
<b>COCOMIETTE</b>	
<b>Cocomiette</b>	
<b>La Cocomiette Blonde</b> 4.8° (33cl)	6.50
<b>La Cocomiette Blanche</b> 4.2° (33cl)	6.50
<b>La Cocomiette Rousse</b> 5.8° (33cl)	6.50

## NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

	Verre 12cl	Btle 75cl
<b>BLANCS</b>		
<b>Côtes Du Rhône</b> A.O.P - « La Garuste » - Château de Panéry – 2020	6.00	36.00
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Aîné – 2020	7.90	47.50
<b>Montagny</b> A.O.C – Domaine Faiveley– 2017	8.00	48.00
<b>Pouilly Fuissé</b> A.O.C – Domaine Lassarat – 2019	8.80	53.00
<b>Condrieu</b> A.O.C – « La Petite Côte » - Domaine Cuilleron - 2019	15.00	89.50
<b>ROUGES</b>		
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Aîné – 2019	7.90	47.50
<b>Mercurey</b> A.O.C – « Vieilles Vignes » - Domaine Faiveley – 2019	9.50	57.00
<b>Crozes-Hermitage</b> A.O.C – « Domaine de Thalabert » – Paul Jaboulet Aîné – 2014	11.90	75.00
<b>ROSÉS</b>		
<b>Château Sainte-Marguerite</b> A.O.C Côte de Provence - Cuvée Symphonie JP Fayard 2020	9.00	52.00