



NOS MENUS

Parmi nos entrées, plats et desserts du jour

Du lundi au vendredi

2 plats 24.90 €

3 plats 27.50 €

Le week-end

2 plats 27.40 €

3 plats 32.90 €

3 plats + fromage 35.90 €

NOTRE CARTE

À découvrir ci-dessous

Les Entrées

Salade César (Créée par Caesar Cardini, restaurateur italien) Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	15.90
Jambon Cru Serrano Finement Tranché « 20 Mois d’Affinage » Pain de campagne grillé	16.90
Cœurs d’Artichauts et Haricots Verts, Bouquet de Salade Vinaigrette à l’huile d’olive, échalotes, fines herbes	17.50
Saumon « Bömlö® » Mariné à l’Aneth Crème à la scandinave, pain de campagne grillé	19.80
Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine Pain de campagne grillé	19.80
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé, Tomates Concassées 7 pièces servies en petits pots	14.90

Les Pizzas Fines et Pâte

Pizzas Fines et Croustillantes (peuvent se partager à l’apéritif) :	
- Aux Légumes Confits Tomates, aubergines, courgettes, poivrons, pistou	14.90
- Au Saumon « Bömlö® » Mariné à l’Aneth, Selon la Pizza « Spago »	19.80
Rigatoni « Garofalo® » à la Tomate Pesto, basilic, jambon Serrano	16.50
Assiette Végétarienne et Légumes du Moment Sautés à l’Huile d’Olive	16.90



Pour nos Jeunes Convives
Menu Enfant (jusqu’à 8 ans)

14.50



L’établissement n’accepte plus les règlements par chèque bancaire.
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Les Poissons

Dim Sum Cantonnais aux Gambas Ravioles de gambas, julienne de légumes, bouillon coco citronnelle	26.00
Pavé de Saumon « Bömlö® » Rôti Compotée de pommes de terre, émulsion au citron	26.20
Morue en Aioli Printanière de légumes	28.80
Risotto aux Gambas « Label Rouge » de Madagascar Riz carnaroli, pointes d’asperge, Parmigiano Reggiano	28.50
Assortiment de Filets de Poissons Rôtis à la Plancha Filets de cabillaud, saumon, daurade, gambas Epinards frais en branches, pommes vapeur, sauce vierge	29.80

Poissons du Marché Rôtis Entiers et Découpés à votre Table :
Selon Arrivage voir les suggestions du jour sur l’encart Menu

Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

Pluma Ibérique « Bellota » Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Pommes de terre grenaille, poivrons confits, chistera	28.90
Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise Déglaçé au vinaigre, haricots verts, purée de pommes de terre	27.90
Poulet de Bresse « Miéral » Rôti à la Broche Purée de pommes de terre, salade verte	29.80
Souris d’Agneau Confite Mousseline de petits pois, jus au thym	28.00
Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce Poivre Gnocchi à la Romaine, épinards frais en branches	29.90
Les Tartares « Charolais » 100% Pur Bœuf* 180g, hachés et préparés à la commande Salade verte, pommes frites	19.80
Le Classique : Jaune d’œuf, oignon, cornichons, câpres	
Le César : Le Classique poêlé aller-retour	

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d’allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l’accueil du restaurant.

Les Fromages

Fromage Blanc en Faisselle

- Nature 4.50
- Crème double 4.80
- Coulis de fruits rouges 4.80

Saint-Marcellin Affiné "Mère Richard" 4.20

Un demi Saint-Marcellin

Barattes de Chèvre Frais Fermier "Chevenet" 4.80

Deux pièces de barattes

Roquefort "Papillon" 4.80

Assiette de Fromages (à partager pour 2 pers.) 11.90

Un Saint-Marcellin, deux barattes de chèvre frais fermier,
Roquefort "Papillon"

Les Délices & Gourmandises

Baba au Rhum Tradition 9.20

Chantilly, Rhum Havana

Vacherin Minute aux Fruits Frais 9.20

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly,
et coulis de fruits rouges

Gaufres Grand-Mère

"Chantilly et Chocolat" ou "Chantilly et Compote" 8.80

"Chantilly, Chocolat et Compote" 9.10

Gaufres Domino accompagnées d'un café 7.50

Petites gaufres dégustation

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts
peuvent manquer momentanément à la carte.

Coupe de Fraises 9.00

Servie nature, au sucre ou avec chantilly

Coupe de Fraises et Framboises 10.00

Servie nature, au sucre ou avec chantilly

Fraises et Framboises « Cardinale » 10.50

Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges

Fondant au Chocolat Noir "Valrhona" 9.50

Crème anglaise (dessert chaud, 12 min de préparation)

Granité Café Chantilly 7.50

Palette de Sorbets à la Cuillère 8.80

5 parfums, petites madeleines

Coupe Colonel 7.60

3 boules de sorbet citron et verre de vodka servi à part

Le « Roosevelt » au Chocolat, Maison Bernachon 11.20

Biscuit aux amandes, croquant feuillantine au praliné,
ganache et crème anglaise

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

Les informations relatives aux allergènes,
peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.