



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	16.90
Gaspacho Andalou Soupe froide de tomates, jambon « Bellota »	12.80
Melon et Jambon Serrano Tranché Finement « 20 Mois d’Affinage »	17.50
Jambon Cru Serrano Finement Tranché « 20 Mois d’Affinage »	16.90
Salade d’Artichauts et Haricots Verts Cœurs d’artichaut, vinaigrette à l’huile d’olive, échalotes, fines herbes	18.50
Saumon « Bömlo® » Mariné à l’Aneth Crème à la scandinave, toast de pain grillé	21.00
Le Fameux Jambon Bellota 100% Ibérique « Cinco Jotas® » Assiette de fins pétales coupés au couteau, « pan con tomate »	26.90
Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine toast de pain grillé	22.00
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé, Tomates Concassées 7 pièces servies en petits pots	14.90

LES PIZZAS FINES ET PÂTES

Pizzas Fines et Croustillantes (peuvent se partager à l’apéritif) :	
- Aux Légumes Confits Tomates, aubergines, courgettes, poivrons, pistou	14.90
- Au Saumon « Bömlo® » Mariné à l’Aneth , Selon la Pizza « Spago »	21.00
Fusilli Sauce Alfredo Jambon Serrano, tomates confites, pignons de pin, minute d’artichauts	19.50



POUR NOS JEUNES CONVIVES MENU ENFANT (jusqu’à 8 ans)

17.00



LES POISSONS

Poke de Saumon Hawaïen Légumes sautés au wok	26.50
Dim Sum Cantonais aux Gambas Ravioles de gambas, julienne de légumes, bouillon coco citronnelle	26.80
Filet de Merlu Rôti Légumes grillés, jus persillé et coulis de poivrons	28.90
Risotto aux Gambas « Label Rouge » de Madagascar Riz carnaroli, Parmigiano Reggiano	28.80
Assortiment de Filets de Poissons Rôtis à la Plancha Epinards frais en branches, pommes vapeur, sauce vierge	29.90

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 Risotto carnaroli au chorizo ibérique	29.80
Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise Déglacé 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	29.90
Carré d’Agneau en Viennoise Persillée Jardinière de légumes, pommes grenaille	33.50
Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce Poivre Gnocchi à la Romaine, épinards frais en branches	31.50
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.

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 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 9.50

Chantilly, rhum Havana

Vacherin Minute aux Fruits Frais 9.50

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly,
Coulis de fruits rouges

Gaufres Grand-Mère

« Chantilly et Chocolat » ou « Chantilly et Compote » 9.10

« Chantilly, Chocolat et Compote » 9.50

Gaufres Domino accompagnées d'un café 7.80

Petites gaufres dégustation

Coupe de Fraises 10.00

Servie nature, au sucre ou avec chantilly

Coupe de Fraises et Framboises 10.50

Servie nature, au sucre ou avec chantilly

Fraises et Framboises « Cardinale » 11.00

Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges

Fondant au Chocolat Noir « Valrhona » 9.50

Crème anglaise (dessert chaud, 12 min de préparation)

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

L'Opéra 11.20

Biscuit Joconde, ganache au chocolat noir et crème café

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.

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