



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
Jambon Cru Serrano Finement Tranché « 20 Mois d’Affinage »	16.90
Salade d’Artichauts et Haricots Verts Cœur d’artichaut, vinaigrette à l’huile d’olive, échalote, fines herbes	18.50
Saumon « Bömlo® » Mariné à l’Aneth Crème à la scandinave, toast de pain grillé	21.00
Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine Toast de pain grillé	22.00
Cœur de Filet de Saumon « Bömlo® » en Sashimi et Moutarde Wasabi Emincé de saumon frais à la japonaise	23.90
Le Fameux Jambon Bellota 100% Ibérique « Cinco Jotas® » Assiette de fins pétales coupés au couteau, « pan con tomate »	26.90
Accras de Morue « Antillais » Salade verte, coulis de tomate au piment d’Espelette	14.90
Nems de Gambas Frits dans une feuille de brick, julienne de légumes, salade, menthe fraîche	20.90

LES PÂTES

Fusilli au Pesto Olives Taggiasche, poivrons, tomates confites, ricotta	18.90
Orecchiette à la Crème de Parmigiano Reggiano Jambon Serrano, artichauts	19.50
Assiette Végétarienne et Légumes du Moment Sautés	16.90



POUR NOS JEUNES CONVIVÉS

MENU ENFANT (jusqu’à 8 ans)

17.00



LES POISSONS

Pavé de Saumon « Bömlo® » Rôti Compotée de pommes de terre, sauce fenouil	26.50
Minute de Thon « Albacore » aux Parfums d’Asie Légumes de saison sautés au Wok	28.90
Filet de Merlu Rôti Minute d’artichauts aux condiments	28.90
Risotto aux Gambas « Label Rouge » de Madagascar Riz carnaroli, Parmigiano Reggiano, jus de viande	28.80
Assortiment de Filets de Poissons Rôtis à la Plancha Filets de saumon, daurade, cabillaud, gambas Epinards frais en branches, pommes vapeur, sauce vierge	29.90

LES VIANDES : * Bœuf & Veau Origine France

Escalope de Veau* Fermier « Milanaise » Risotto carnaroli au Parmigiano Reggiano	28.80
Pluma Ibérique « Bellota » Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Piperade, purée de pommes de terre	29.80
Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise Déglacé au vinaigre Légumes de saison, purée de pommes de terre	27.90
Poulet de Bresse « Miéral » Rôti à la Broche Purée de pommes de terre, salade verte	29.90
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	

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 plats peuvent manquer momentanément à la carte.

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

Saint-Marcellin Affiné « Mère Richard »

Un demi Saint-Marcellin 4.20

Barattes de Chèvre Frais Fermier « Chevenet »

Deux pièces de barattes 4.80

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

Chantilly, rhum Havana 9.50

Vacherin Minute aux Fruits Frais

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly et coulis de fruits rouges 9.50

Gaufres Grand-Mère

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

« Chantilly, Chocolat et Compote » 9.50

Gaufres Domino accompagnées d'un café

Petites gaufres dégustation 7.80

Délice de Fromage Blanc

Faisselle accompagnée de compote et coulis de fruits rouges 5.50

Salade de Fruits Frais de Saison

8.50

Coupe de Fraises

Servie nature, au sucre ou avec chantilly 10.00

Coupe de Fraises et Framboises

Servie nature, au sucre ou avec chantilly 10.50

Fraises et Framboises « Cardinale »

Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges 11.00

Crème Brûlée aux Gousses de Vanille

9.50

Fondant au Chocolat Noir « Valrhona »

Crème anglaise (dessert chaud, 15 min de préparation) 9.50

Palette de Sorbets à la Cuillère

5 parfums, petites madeleines 8.80

Meringues Glacées Chantilly et Chocolat

Meringues légères, glace vanille et sauce chocolat 9.10

*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.*