



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

Velouté de Petits Pois Glacé Emulsion au lard fumé	13.50
Salade d'Artichauts et Haricots Verts Cœur d'artichaut, vinaigrette à l'huile d'olive, échalote, fines herbes	17.50
Saumon « Bömlö® » Mariné à l'Aneth Crème à la scandinave, toast de pain grillé	19.80
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
Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine Toast de pain grillé	19.80
Cœur de Filet de Saumon « Bömlö® » 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 »	26.80
Accras de Morue « Antillais » Salade verte, coulis de tomate au piment d'Espelette	14.80
Œuf Parfait, Pointes d'Asperge et Morilles	25.00
Nems de Gambas Frits dans une feuille de brick, julienne de légumes, salade, menthe fraîche	20.80
Jambon Cru Serrano Finement Tranché « 20 Mois d'Affinage »	16.90

Les Pâtes

Nouilles Chinoises aux Gambas Panées au Saté	18.90
Fusilli « Garofalo® » à la Tomate Pesto, copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette	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



Les Poissons

Pavé de Saumon « Bömlö® » Cuit à l'Unilatéral Compotée de pommes de terre, sauce fenouil	26.20
Minute de Thon « Albacore » aux Parfums d'Asie Légumes sautés au Wok	28.90
Raviole Ouverte de Cabillaud et Coquillages Petits légumes, émulsion coco des îles	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	29.80
Risotto aux Gambas « Label Rouge » de Madagascar Riz carnaroli, pointes d'asperge, Parmigiano Reggiano, jus de viande	28.50

Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

Escalope de Veau* Fermier « Milanaise » Risotto carnaroli au Parmigiano Reggiano	28.50
Pluma Ibérique « Bellota » Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Piperade, purée de pommes de terre	28.90
Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise Déglacé au vinaigre Légumes printaniers, purée de pommes de terre	27.90
Poulet de Bresse « Miéral » Rôti à la Broche Purée de pommes de terre, salade verte	29.80
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 Le Classique : Jaune d'œuf, oignon, cornichons, câpres Le César : Le classique poêlé aller-retour	19.80

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.

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.

Les Fromages

Fromage Blanc en Faisselle

- Nature 4.50
- Crème double 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 et 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

Délice de Fromage Blanc 5.50

Faisselle accompagnée de compote et coulis de fruits rouges

Salade de Fruits Frais de Saison 8.50

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

Crème Brûlée aux Gousses de Vanille 9.50

Fondant au Chocolat Noir « Valrhona » 9.50

Crème anglaise (dessert chaud, 15 min de préparation)

Palette de Sorbets à la Cuillère 8.80

5 parfums, petites madeleines

Meringues Glacées Chantilly et Chocolat 9.10

Meringues légères, glace vanille et sauce chocolat

*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.*