

SOUS LES ÉTOILES



NOUS UTILISONS AU MAXIMUM LES PRODUITS DE NOTRE POTAGER SUR LE TOIT SINON NOUS LES SÉLECTIONNONS AVEC LE PLUS GRAND SOIN.

FORMULE MIDI DU GÉNIE
CONSULTER L'ARDOISE
16,50€

PLAT
CAFÉ
(HORS BOISSON)

FORMULE DU JOUR
CONSULTER L'ARDOISE
32,00€


ENTRÉE
PLAT
DESSERT
(HORS BOISSON)

ALLUMES-PAPILLES :

RAVIOLES D'ESCARGOTS, ÉPINARDS, CRÈME DE RICOTTA AUX
HERBES : 12 €   

ŒUF EN COCOTTE, CÈPES, CRÈME D'AIL NOIR ET SON TOAST :
12,50 €    

SAUMON FUMÉ, CRÈME PHILADELPHIA AU COMBAWA ET POMME
GRANNY SMITH : 11,50€   

SAINT-JACQUES EN CARPACCIO, YUZU, GRENADE ET ÉMULSION
DE CRESSON : 12 € 

LE MINESTRONE DE LÉGUMES AUX PÂTES FRAICHES : 9,50 €
 

ENTRÉE DU JOUR : 9,00€

TOUT EN DOUCEUR :

PAVLOVA AUX AGRUMES : 12,00€
 

CRÈME CARAMEL REVISITÉE : 10,00 €
  

ÉPOUSTOUFLANTE AU CHOCOLAT DULCEY, PRALINÉ & CRUMBLE CHOCOLAT :
12,50 €    

ÉCLAIR AU CARAMEL BEURRE SALÉ DU GÉNIE
À PARTAGER (POUR 2 PERSONNES) : 13,50 €
   

SALADE DE FRUITS FRAIS : 9,50 €

DESSERT DU JOUR : 8,50€

Y RÉSISTEREZ-VOUS ?

JARRET DE VEAU EN COCOTTE, RISOTTO DE COQUILLETES À LA TRUFFE :
25,00€    

FILET DE BŒUF, CHÂTEAU BRIAND, POMMES ANNA, POUSSÉS DE MOUTARDE &
SAUCE POIVRE : 28,00€    

BLANQUETTE DE LOTTE FACON MEUNIÈRE, CÂPRES, CITRON ET RIZ BASMATI
28,50€   

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM, PATATE DOUCE RÔTIE AU MIEL & RAS
EL-HANOUT : 27,00€   

BURGER POULET TANDOORI DANS SON PAIN NAAN SAUCE YAOURT, FRITES
SALADE : 23,00€   

DOS DE CABILLAUD, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE BOUILLABAISSE : 25,00€
  

CANNELLONI AUX LÉGUMES DE SAISON, SAUCE ARRABIATA : 20,50€
 

PLAT DU JOUR : 15,50 €

MENU DES PETITS GÉNIES (- 12 ANS) : 15,50€
PASTA À LA BOLOGNAISE
OÙ
FISH & CHIPS
MOUSSE AU CHOCOLAT OU SALADE DE FRUITS

