

SOUS LES ÉTOILES

NOS PLATS FAITS MAISON SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS
NOUS UTILISONS AU MAXIMUM LES PRODUITS DE NOTRE POTAGER SUR LE TOIT SINON NOUS LES SÉLECTIONNONS AVEC LE PLUS GRAND SOIN

L'EXPRESS MIDI DU GÉNIE
(MIDI UNIQUEMENT)
CONSULTER L'ARDOISE DU JOUR
13.50 €

PLAT DU JOUR
+
CAFÉ
(HORS BOISSON)

FORMULE
CONSULTER L'ARDOISE DU JOUR
25€

ENTRÉE DU JOUR
PLAT DU JOUR
DESSERT DU JOUR
(HORS BOISSON)

ALLUME PAPILLES :

ASPERGES RÔTIÉS, MAGRET DE CANARD FUMÉ, CRÈME DE NOISETTE SPONGE CAKE AU PIMENT D'ESPELETTE : 10,00 €



FRIITTATA ÉPINARD BURRATA, PIGNONS DE PIN ET TOMATES CONFITES : 11,50 €



CÉVICHE DE CABILLAUD YUZU COCO : 12,00 €



CAPPUCCINO DE PETITS POIS AUX LARDONS : 9,00 €



ŒUF GRAFFITI, CRÈME DE ROQUETTE, CARPACCIO DE POUTARGUE, CROUTONS À L'HUILE D'OLIVE : 11,00 €



LE FAMEUX BRUNCH DU GÉNIE 31€

TOUTS LES DIMANCHES DE 12H À 15H
14.5€ POUR LES PETITS GÉNIES DE -DE 12 ANS

BUFFET SALÉ + BUFFET SUCRÉ + VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES + SHOW COOKING, LE TOUT À VOLONTÉ

PENSEZ À RÉSERVER !



Y RÉSISTEREZ-VOUS ?

FILET DE BŒUF, DÉCLINAISON DE CAROTTES, SAUTÉ DE BLETTES, SAUCE POIVRE DE SICHUAN : 23,00 €



ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE FAÇON MÉCHOUI POMMES AU FOUR JUS AU ROMARIN : 21,50 €



GAMBAS GRILLÉES À LA PROVENÇALE RISOTTO CRÉMEUX SAUCE BISQUE : 22,50 €



BAR GLACÉ SAUTÉ D'ARTICHAUTS & PETITS POIS COULIS DE POIVRON PIQUILLO AU CITRON VERT : 21,00 €



BURGER CHICKEN TANDOORI, ROQUETTE, COMPOTÉE D'OIGNONS SAUCE TAMARIN FRITES DE POMMES DE TERRE SAUCE YAOURT : 19,50 €

GNOCCHIS À LA SICILIENNE : 18,00 €



TOUT EN DOUCEURS :

LE ROYAL CHOCOLAT EN SPHÈRE : 11,00 €



CHEESECAKE RHUBARBE CERISE : 11,50 €



TIRAMISU MINUTE : 10,00 €



SALADE DE FRUITS FRAIS : 9,00 €

TARTARE DE FRAISES SORBET À LA ROSE : 10,50 €

