



# SOUS LES ETOILES

NOUS 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

FORMULE MIDI  
CONSULTER L'ARDOISE DU JOUR  
**15€50**

---













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

FORMULE SOIR  
CONSULTER L'ARDOISE DU JOUR  
**23€**






















---

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

## ALLUMES PAPILLES













- Ceviche de bar, leche de tigre  11€
- Œuf cocotte au foie gras, cèpes, crème d'ail noir   10€50
- Panacotta de chèvre, poire, pécan, crumble aux baies de goji 8€50  
  
- Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes  7€50
- Samoussa de poulet aux saveurs d'orient      8€50
- Entrée du jour 8€

## Y RÉSISTEREZ-VOUS ?

- Filet de bœuf, galette de pommes de terre au comté, shiitake, sucrine, glace de viande 21€  
 
- Pavé de sandre rôti, pommes grenailles, chou pak choi, sauce marchand de vin 18€  
    
- Suprême de poulet fermier en croute d'herbes, tagliatelles aux girolles 17€50  
    
- Saint Jacques rôties, mousseline de carotte, panais, sauce à l'orange 21€  

- Croustillant de chou-fleur, wok de légumes croquants, bouillon Indonésien 15€  
     
- Omelette, au choix : fines herbes, champignons, emmental, jambon, complète 10€50  
 
- Plat du jour 12€

**LE Fameux Brunch du Génie 31€**  
Tous les samedis et dimanches de 12h à 15h  
15.5€ pour les petits Génies de -de 12 ans  
Assiette salée + assiette sucrée + viennoiseries et pâtisseries + boissons  
à volonté  
Pensez à réserver !

## TOUT EN DOUCEURS

- Le cigare : coque biskelia, mousse dulcey, crumble chocolat, biscuit croquant 11€  
   
- Crème brûlée à la fève de tonka 8€  
 
- Salade de fruits frais, sirop de verveine de notre potager 8€
- Ile flottante mandarine matcha 9€  
 
- Crumble pomme poire, glace vanille 9€  
   
- Dessert du jour 7€

 Gluten	 Céleri	 Poissons	 Arachide
 Crustacés	 Moutarde	 Mollusques	 Fruits à coques
 Œufs	 Lupin	 Sésames	
 Lactose	 Soja	 Sulfites	

LES POIDS INDIQUÉS SONT AVANT CUISSON ET PEUVENT VARIER DE PLUS OU MOINS 10%  
PRIX NET EN EUROS  
NOUS NOUS ENGAGEONS À PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE ET À FAVORISER LES ACHATS RESPONSABLES, PARCE  
QUE CHAQUE GESTE COMPTE, NOTRE RESTAURATION AGIT POUR UNE HOSPITALITÉ POSITIVE

