

LES INCONTOURNABLES DU CHEF

Qui changent au fil des Saisons

** Côté Entrées **

Prix à la carte

| | |
|--|------|
| Foie Gras de Canard & mini Navette, Chutney à l'Abricot ***** | 18 € |
| Tartare de Thon au Basilic et Caviar d'Aubergine, copeaux de Légumes ***** | 16 € |
| 1/2 Homard en brochette au Melon à la plancha, Taboulé de Quinoa à la Coriandre <i>(supplément de 12,50€ en formule)</i> | 29 € |

** Côté Plats **

| | |
|--|------|
| Brochette de Cœur de Rumsteak à la Méditerranéenne, Aïoli de Poivron ***** | 20 € |
| Aigo de Homard rôti, Mousseline de Pomme de Terre rôties à l'Huile d'Olive <i>(supplément de 12,50€ en formule)</i> ***** | 29 € |
| Dos de Daurade à la planche, sauce vierge à la Tomate, Basilic et Citron ***** | 22 € |
| Tartare de Bœuf au couteau, Mesclun et pommes frites | 18 € |

** Côté Desserts **

| | |
|--|------|
| Pêcher mignon à l'Amande ***** | 10 € |
| Biscuit coulant Chocolat cœur Chocolat Blanc, Caramel au Beurre salé ***** | 11 € |
| Salade de Fruits frais, Sorbet & Tuile aux Amandes ***** | 10 € |
| Assiette du Fromager, Mesclun & Fruits secs (Saint Nectaire, Cabécou, Comté) ***** | 9 € |
| Café Gourmand | 10 € |

Cuisine Méditerranéenne à base de produits de saison et du marché

Les tarifs affichés sont toutes taxes comprises (hors boissons)

Viandes d'origine Française ou d'Union Européenne

Restaurant fermé Lundi midi et Dimanche soir

Moyens de Paiement : Espèces, Visa, MasterCard, Maestro, Amex, Ticket Restaurant, Chèques Vacances

Parking privé OFFERT suivant disponibilité. Demandez-le lors de votre réservation !

Tous nos plats sont
"Fait Maison"





L'ESPRIT BISTRO DU JOUR

Samedi 18 Mai 2019

** Côté Entrées **

Prix à la carte

Tartare de Thon au Soja, copeaux de légumes marinés

15 €

Pressé de Crabe à l'Avocat, sauce Tztziki à l'Aneth sauvage

15 €

** Côté Plats **

Sauté de Veau aux Olives et Abricots secs

17 €

Escalope de Saumon en croûte de pain grillé à l'unilatéral,
crème au Thym de nos Adrets

17 €

* Accompagnement du Jour *

Poêlée de Courgettes et Pousses d'Epinards

-

** Côté Desserts **

Assiette du Fromager, Mesclun & Fruits secs
(Bleu d'Auvergne, Valençay, Chaource)

9 €

Nougatine glacée aux Amandes caramélisées et Coulis de Fraises

9 €

Salade de Fruits frais, Sorbet & Tuile aux Amandes

10 €

Café Gourmand

10 €

Cuisine Méditerranéenne à base de produits de saison et du marché

Les tarifs affichés sont toutes taxes comprises (hors boissons)

Viandes d'origine Française ou d'Union Européenne

Restaurant fermé Lundi midi et Dimanche soir

Moyens de Paiement : Espèces, Visa, MasterCard, Maestro, Amex, Ticket Restaurant, Chèques Vacances

Parking privé OFFERT suivant disponibilité. Demandez-le lors de votre réservation !

Tous nos plats sont
"Fait Maison"



**** Nos Formules ****

"LES INCONTOURNABLES"

(hors supplément)

Formule 2 plats : **28 €**

Formule 3 plats : **35 €**

"BISTRO"

Plat + café gourmand : **20 €**
(le midi hors dimanche & JF)

Formule 2 plats : **26 €**

Formule 3 plats : **31 €**

**** Nos Menus Enfants ****

Jusqu'à 12 ans inclus

Formule découverte : Plat à la carte + dessert à la carte **16 €**

Formule tradition : Nuggets ou Steak haché + pâtes ou frites + glace **13 €**

Cuisine Méditerranéenne à base de produits de saison et du marché

Les tarifs affichés sont toutes taxes comprises (hors boissons)

Viandes d'origine Française ou d'Union Européenne

Restaurant fermé Lundi midi et Dimanche soir

Moyens de Paiement : Espèces, Visa, MasterCard, Maestro, Amex, Ticket Restaurant, Chèques Vacances

Parking privé OFFERT suivant disponibilité. Demandez-le lors de votre réservation !

Tous nos plats sont
"Fait Maison"



Découpe à l'Assiette (spécial "pièce entières")

pour 2 pers. Minimum

| | Prix à la carte pour 2 pers. | Supplément en Menu |
|---|---------------------------------|-----------------------|
| ** Côté Viande ** | | |
| Côte de Bœuf ***** | 75.00 € | 18.50€/pers. |
| ** Côté Poisson ** | | |
| Poisson Sauvage entier (Loup, Daurade, St Pierre...) <i>(sur réservation 72h à l'avance)</i> | 85.00 € | 25.50€/pers. |

Ces plats sont servis avec notre accompagnement du jour.

L'ESPRIT PISCINE

A déguster le midi exclusivement (hors formule)

| | En Entrée | En Plat |
|--|-----------|---------|
| ** Côté Entrées ** | | |
| Buddha Bowl Saumon ***** | 14 € | 19 € |
| Poke Bowl au Thon ***** | 14 € | 19 € |
| Carpaccio de Melon et Jambon cru ***** | 12 € | 16 € |
| Tomate et Mozzarella à l'Huile de Basilic ***** | 12 € | 14 € |
| Pavé de Rumstek aux Herbes de Provence et Pommes frites ***** | - | 14 € |
| ** Côté Desserts ** | | |
| Fromage blanc, Coulis de Fruits ou Miel de Lavande ***** | 5 € | - |
| Terrine de Pain perdu caramélisée, Crème Anglaise ***** | 5 € | - |
| Saint Marcelin et Mesclun | 5 € | - |

Cuisine Méditerranéenne à base de produits de saison et du marché

Les tarifs affichés sont toutes taxes comprises (hors boissons)

Viandes d'origine Française ou d'Union Européenne

Restaurant fermé Lundi midi et Dimanche soir

Moyens de Paiement : Espèces, Visa, MasterCard, Maestro, Amex, Ticket Restaurant, Chèques Vacances

Parking privé OFFERT suivant disponibilité. Demandez-le lors de votre réservation !

Tous nos plats sont
"Fait Maison"



Allergènes

| Gluten | Crustacé | Oeuf | Poisson | Arachide | Soja | Lait | Fruit à coque | Céleri | Moutarde | Sésame | Sulfite | Lupin | Mollusque |
|--------|----------|------|---------|----------|------|------|---------------|--------|----------|--------|---------|-------|-----------|
|--------|----------|------|---------|----------|------|------|---------------|--------|----------|--------|---------|-------|-----------|

Nos Entrées

| | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|---|---|---|--|---|--|--|--|--|---|---|--|--|
| Foie gras de canard | x | | x | | | | | | | | x | | |
| Homard | | x | | | | | | | | | | | |
| Tartare Saumon | | | x | | | | | | | | | | |
| Tartare thon | | | x | | x | | | | | x | | | |
| Entrée du jour | Renseignez-vous auprès de nos serveurs et serveuses | | | | | | | | | | | | |

Nos Plats

| | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|---|---|---|--|---|--|---|--|--|---|--|--|--|
| Bœuf | x | | | | | | | | | | | | |
| Homard | | x | | | | | x | | | | | | |
| Daurade | | | x | | | | | | | | | | |
| Poke/buddha | | | x | | x | | | | | x | | | |
| Inspiration iodée | Renseignez-vous auprès de nos serveurs et serveuses | | | | | | | | | | | | |
| Inspiration terroir | Renseignez-vous auprès de nos serveurs et serveuses | | | | | | | | | | | | |

Nos desserts et Fromages

| | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|---|--|---|--|--|---|---|--|--|--|--|--|--|
| Fromage | | | | | | x | x | | | | | | |
| Salade de fruits frais | x | | | | | | x | | | | | | |
| Pêcher mignon | x | | x | | | x | x | | | | | | |
| Biscuit coulant | x | | x | | | x | | | | | | | |
| Dessert du jour | Renseignez-vous auprès de nos serveurs et serveuses | | | | | | | | | | | | |
| Café Gourmand | x | | x | | | x | x | | | | | | |

Cuisine Méditerranéenne à base de produits de saison et du marché

Les tarifs affichés sont toutes taxes comprises (hors boissons)

Viandes d'origine Française ou d'Union Européenne

Restaurant fermé Lundi midi et Dimanche soir



Moyens de Paiement : Espèces, Visa, MasterCard, Maestro, Amex, Ticket Restaurant, Chèques Vacances

Parking privé OFFERT suivant disponibilité. Demandez-le lors de votre réservation !