

LES INCONTOURNABLES DU CHEF

Qui changent au fil des Saisons

	Prix à la carte
** Côté Entrées **	
Foie Gras de Canard & mini Navette, chutney d'Oignon Rouge confit au Vinaigre Balsamique ****	16 €
Tartare de Thon à l'Avocat et Sésame, copeaux de Radis ****	14 €
Rafraîchi de Gambas aux Asperges et Ricotta aux Herbes	16 €
** Côté Plats **	
Dos de Pagre plancha, une sauce vierge à l'Huile d'Olive, Curcuma et Livèche ****	22 €
Pavé de Veau en croûte d'Herbes et Parmesan, jus au Thym ****	20 €
Demi-Homard en Aioli printanier aux Asperges <i>(supplément de 12,50€ en formule)</i> ****	30 €
Bœuf de Tradition Bouchère (origine France) :	
▪ En Pavé poêlé (Sauce au Poivre Vert, Mesclun et Pommes Frites) ou	18 €
▪ En Tartare (Mesclun et Pommes Frites)	18 €
** Côté Desserts **	
Sablé aux Fraises, Crème Diplômée au Mascarpone et Glace Pistache ****	10 €
Biscuit coulant Chocolat cœur Praliné, Caramel au Beurre Salé ****	11 €
Salade de Fruits Frais de saison et Sorbet, tuile aux Amandes ****	10 €
Assiette du Fromager, Mesclun & Marmelade de Kumquats (Comté, Roquefort, Saint Marcelin) ****	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

Modes de Paiement : Espèces, Visa, MasterCard, Maestro, Amex, Ticket Restaurant, Chèques Vacs.

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



L'ESPRIT BISTRO DU JOUR

mercredi 25 mars 2020

**** Côte Entrées ****

	Prix à la carte
La Salade folle Terre & Mer, pikles de Radis ****	18 €
Tartare de Saumon au Citron Vert, Pomme Granny & mikado de Betteraves	15 €

**** Côte Plats ****

La Parillade Marine, concassé d'Olive & Citron Confit ****	17 €
Tagliata de bœuf « charolais » à l'huile de basilic et parmesan	17 €

Accompagnement du Jour

Mousseline de Carotte à l'Orange & Boulgour	-
---	---

**** Côte Desserts ****

Assiette du Fromager, Mesclun & Marmelade de Kumquats Compté, Roquefort, Saint Marcelin) ****	9 €
La Crème Catalane à la Fleur d'Oranger ****	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 - Homard d'origine 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 !



** 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 !



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		
Gambas	x	x				x					x			
Saumon	x	x	x	x		x					x			
Tartare thon				x		x					x			
Entrée du jour	Renseignez-vous auprès de nos serveurs et serveuses													

Nos Plats

Veau	x							x				x		
Bœuf	x							x				x		
Pagre				x				x						x
Homard		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							
Fraise	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						

Viandes d'origine Française ou d'Union Européenne - Homard d'origine Européenne

Les prix indiqués s'entendent TTC (TVA incluse au taux de 10.00 %) service compris

Restaurant fermé Lundi midi et Dimanche soir

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

**Parking privé OFFERT suivant disponibilité.
de votre réservation !**

Demandez-le lors