

# LES INCONTOURNABLES DU CHEF

Qui changent au fil des Saisons

## \*\* Côté Entrées \*\*

Prix à la carte

Foie Gras de Canard & mini Navette, Chutney aux mendiants ****	18 €
Gambas en panure japonaise et Coco, Caviar d'Avocat, condiment Fruit de la Passion et Sésame ****	16 €
Salade de Haddock, Endive, Orange, Poire et Fenouil, Pesto de Noix	14 €

## \*\* Côté Plats \*\*

Loup à l'unilatéral, un Aioli de Pomme de Terre, Tuile à la Tapende ****	22 €
Magret de Canard frotté aux Epices, Sauce Miellée au Vinaigre de Cidre ****	18 €
Bœuf de Tradition Bouchère en pavé poêlé, Sauce au Poivre Vert, Mesclun et Pommes Frites ****	18 €
Bœuf de Tradition Bouchère en tartare, Mesclun et Pommes Frites	18 €

## \*\* Côté Desserts \*\*

Tarte au Citron et Orange, Sorbet Mandarine ****	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 & Fruits secs (Brie de Meaux. Fourme d'Ambert. Ossau Iraty) ****	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

Jour xx Mois Année

## \*\* 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"



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

**Nos Plats**

Bœuf	x												
Homard		x					x						
Loup	x			x									
Magret													
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					
Tarte citron	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 !**