



CARTE  
DES  
ALLERGÈNES





# IDENTIFIER LES ALLERGÈNES



1. **LE GLUTEN**
2. **LES CRUSTACÉS**
3. **LES MOLLUSQUES**
4. **LES OEUFS**
5. **LES POISSONS**
6. **LES ARACHIDES**
7. **LE SOJA**
8. **LE LAIT**
9. **LES FRUITS À COQUES**
10. **LE CÉLERI**
11. **LA MOUTARDE**
12. **LES GRAINES DE SÉSAME**
13. **LE LUPIN**
14. **LES SULFITES**





# LA CARTE



## NOS ENTRÉES

**Terrine de Gibier Maison / 14**

Et ses Condiments *1.4.8.11.14*

**Carpaccio de Chèvre Frais | 14**

Oignons Dorés, Éclats de Noix et Filet de Balsamique *6.7.8.9.11.14*

**Salade de Scampis | 16**

Marinés aux Epices Cajun, Avocat et Mangue *2.11.14*

**Carpaccio de Bœuf | 16 - 22\***

Aromatisé au Pesto et Copeaux de Parmesan *8*

**Éventail de Melon des Charentes | 18**

Jambon Ibérique Cebo de Campo et Sorbet Melon

**Carpaccio de Noix de Saint-Jacques | 19 - 25\***

Huile Olive, Sorbet Citron Vert et Basilic *3.11.14*

**Terrine de Foie Gras de Canard Maison | 20**

Au Piment D'Espelette, Confiture de Figs et Mini-Brioche

**Tataki de Thon Rouge et Truffe Blanche d'Été | 23 - 28\***

Sauce Thai à l'Huile d'Olive et au Miel

*1.4.14*

*1.7.11.14*

\*En Version Plat

## NOS POISSONS

**Filet de Bar | 23**

Crumble de Chorizo et Sauce Beurre Blanc *1.8.14*

**Dos de Cabillaud | 26**

Sauce Vierge et Risotto de Riz Noir *1.8.14*

**Tagliatelles Fraîches aux Scampis | 24**

Compotée de Tomates au Piment d'Espellette *1.3.4.14*

**Noix de Saint Jacques Poêlées | 27 *3.8.14***

Purée de Patate Douce et sa Sauce Poivrons Rouges





## **NOS VIANDES**

**Rognon de Veau | 20**

Sauce Graine de Moutarde *1.4.8.11.14*

**Suprême de Volaille Jaune | 21**

Sauce aux Girolles *1.4.8.11.14*

**Tartare de Bœuf | 21**

Frites Maison et Salade Mélangée *4.11.14*

**Pavé de Rumsteck | 23**

Sauce Poivre Vert *1.4.8.14*

**Magret de Canard | 23**

Sauce Mirabelle *1.4.8*

**Souris d'Agneau Confite | 28**

Sauce Miel et Gingembre *1.10.11*

**Faux-Filet de Bœuf Argentin | 29**

Beurre Maitre d'Hotel *4.8.14*

**Filet de Bœuf Simmental | 30**

Sauce aux Morilles *1.4.8.14*

## **NOS SPÉCIALITÉS**

**Risotto aux Cèpes | 18**

Tuile Croustillante de Parmesan *1.4.6.8.14*

**Vol au Vent | 19**

Poule Mère et Champignons *1.4.8.10*

**Pot au Feu de Tête de Veau | 23**

Aux Deux Sauces *4.10.11*

**Bouchée à la Reine | 24** *1.4.8.10*

Poule Mère, Ris de Veau, Quenelles de Volaille et Champignons

**Jarret de Porc Grillé | 25**

Pommes de Terre dans son Jus





## NOS DESSERTS & FROMAGES

**Crème Brulée à la Cassonade** | 8.50 ~~4.89~~

**Carpaccio d'Ananas** | 9.50  
Citron Vert et Sorbet Mangue ~~9.14~~

**Brownies au Chocolat** | 9.50  
Accompagné de sa Boule de Glace Vanille ~~1.489~~

**Tarte Fines aux Pommes** | 10  
Accompagné de sa Boule de Sorbet Rhubarbe ~~1.489~~

**Profiteroles Glacé à la Vanille** | 10  
Sauce Chocolat ~~1.489~~

**Baba Maison** | 12  
Arrosé sous vos Yeux de son Rhum Agricole de La Martinique : Le Trois Rivières  
Réserve Spéciale VSOP ~~1.489.14~~

**Café, Thé ou Infusion Gourmand(e)** | 11  
Accompagné de Mignardises et d'un Shot de Liqueur de Noisette ~~1.489~~

**Champagne, Whisky ou Rhum Gourmand** | 14.50  
Accompagné de Mignardises ~~1.489~~

**Assiette de Fromages** | 11  
Tomette Fermière aux Fleurs d'Alsace, Munster des Vosges &  
Crèmeux de Bourgogne ~~89.11.14~~

## NOS COUPES GLACÉES

**Coupe de Glaces 3 Boules** | 8  
Vanille, Café, Pistache, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Fraise ~~89~~

**Coupe de Sorbets 3 Boules** | 8  
Mirabelle, Citron Vert, Mangue, Framboise, Citron Jaune, Rhubarbe ~~89~~

**Coupe Lorraine** | 9.50  
Glace à la Mirabelle, Eau de Vie de Mirabelle, Chantilly ~~89.14~~

**Coupe Le Carpe Diem** | 9.50  
Glace Vanille, Cerises Amarena, Chantilly, Amaretto ~~89.14~~

**Coupe Colonel** | 9.50  
Sorbet Citron, Vodka, Feuille de Menthe ~~89.14~~

**Coupe Limoncello** | 9.50  
Sorbet Citron et Limoncello ~~89.14~~

