

---

carpe diem

---

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**

# Entrées et Salades

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
<b>Terrine de Gibier Maison et ses Condiments</b> 1.4.8.11.14	12,00 €	
<b>Tomate Revisitée et sa Mozzarella Burrata</b> 8.11.14	13,00 €	18,00 €
<b>Salade de Scampis Mariné aux Epices Cajun, Avocat et Mangue</b> 2.11.14	14,00 €	19,00 €
<b>Éventail de Jambon Serrano, Melon des Charentes et son Sorbet Melon</b> 8.11.14	15,00 €	19,00 €
<b>Carpaccio de Bœuf Aromatisé au Pesto et Copeaux de Parmesan</b> 8	16,00 €	22,00 €
<b>Carpaccio de Noix de Saint Jacques Huile Olive, Citron Vert et Basilic</b> 3.11.14	17,00 €	23,00 €
<b>Salade de Filet de Rouget aux Légumes du Soleil</b> 3.11.14	17,00 €	23,00 €
<b>Terrine de Foie Gras de Canard Maison au Piment D'Espelette et sa Confitures de Figs</b> 14	18,00 €	
<b>Salade Perigourdine (Gesiers de Canard confits, Magret de Canard, et Foie Gras Maison au Piment d'Espelette)</b> 11.14	21,00 €	26,00 €

## Mes Poissons

<b>Filet d'Aile de Raie au Beurre Câpres et Citron</b> 8	22,00 €
<b>Filet de Bar et son Crumble de Chorizo, et sa Sauce Poivrons Rouge</b> 1.8.14	23,00 €
<b>Dos de Cabillaud Grillé et sa Sauce Beurre Blanc, Risotto Crémeux</b> 1.8.14 🐰	24,00 €
<b>Tagliatelles Fraîche aux Noix de Saint Jacques Flambées au Cognac</b> 1.3.4.14	25,00 €
<b>Noix de Saint Jacques Poêlées, Purée de Patate Douce, Ratatouille, et sa Sauce Poivrons Rouge</b> 3.8.14	26,00 €

# Mes Viandes

Rognon de Veau à la Graine de Moutarde 1.4.8.11.14	18,00 €
Suprême de Volaille Jaune et sa Sauce Girolles 🐰 1.4.8.11.14	19,00 €
Tartare de Bœuf Coupé au Couteau Frites Fraîches et Salade Mélangée 4.11.14	21,00 €
Magret de Canard et sa Sauce Mirabelle 1.4.8	22,00 €
Pavé de Rumsteck Sauce Poivre Vert 1.4.8.14	22,00 €
Tagliata de Bœuf à la Roquette, Parmesan, son Pesto, et ses Tagliatelles Fraîches 1.4.8 🐰	23,00 €
Entrecôte de Bœuf Simmental 300g Grillé et son Beurre Maitre d'Hotel 4.8	27,00 €
Filet de Bœuf Simmental et sa Sauce Morilles 1.4.8.14	29,00 €

# Mes Spécialités

Plat Végétarien du Moment, Selon l'humeur du Chef 1.8	16,00 €
Vol au Vent (Poule Mère, Champignons) 🐰 1.8.10	18,00 €
Pot au Feu de Tête de veau aux Deux Sauces 4.10.11	22,00 €
Bouchée à la Reine (Poule Mère, Ris de Veau, Quenelle de Volaille, Champignons) 1.8.10	23,00 €
Jarret de Porc Grillé et ses Pommes de Terre dans son Jus	25,00 €

# Menu Kid's

Un plat de la Carte et Un Dessert en petite portion mentionné d'un 🐰

Valable pour les moins de 12 ans  
14,00 €

Prix Net Service Compris - Un cahier des Allergènes est à votre disposition sur simple demande

# Nos Fromages et Desserts

<b>Assiette de Fromages (Tommette fermière Fleurs d'Alsace au Lait Cru, Crémeux de Bourgogne et Petit Fromage de Chèvre Frais enrobé aux Fruits de la Fromagerie Chèvrefeuille)</b> 8.9.11.14	11,00 €
<b>Crème Brulée à la Cassonade</b> 🐰 4.8.9	8,00 €
<b>Carpaccio d'Ananas au Citron Vert et Sorbet Mandarine</b> 9.14	8,00 €
<b>Brownies au Chocolat et sa Boule de Glace Vanille</b> 🐰 1.4.8.9	9,00 €
<b>Tarte Fines aux Pommes et sa Boule de Glace Caramel Beurre Salé</b> 1.4.8.9	9,00 €
<b>Profiteroles Glacé à la Vanille et Sauce Chocolat</b> 🐰 1.4.8.9	9,50 €
<b>Baba Maison, Arrosé Sous vos Yeux de son Rhum Savanna Traditionnel de la Réunion, 5 Ans d'Âge 43°</b> 1.4.8.9.14	12,00 €
<b>Irish Coffee</b> 8.14	9,50 €
<b>Café / Thé / Infusion Gourmand, ses Mignardises de l'Instant et son Shot de Liqueur de Nougat</b> 1.4.8.9	11,00 €
<b>Champagne Gourmand et ses Mignardises de L'Instant</b> 1.4.8.9	14,00 €
<b>Whisky Yamazakura Gourmand et ses Mignardises de L'Instant</b> 1.4.8.9	14,00 €
<b>Rhum Arcane Gourmand et ses Mignardises de L'Instant</b> 1.4.8.9	14,00 €

# Nos Coupes Glaciées

<b>Coupe de Glaces 3 Boules (Vanille, Café, Pistache, Chocolat, Caramel Beurre Salé)</b> 🐰 8.9	8,00 €
<b>Coupe de Sorbets 3 Boules (Mirabelle, Citron Vert, Mangue, Fraise, Framboise, Citron Jaune, Mandarine)</b> 🐰 8.9	8,00 €
<b>Coupe Lorraine (Glace à la Mirabelle, Eau de Vie de Mirabelle, Chantilly)</b> 8.9.14	9,50 €
<b>Colonel (Sorbet Citron, Vodka, Feuille de Menthe)</b> 8.9.14	9,50 €
<b>Coupe Le Carpe Diem (Glace Vanille, Cerises Amarena, Chantilly, Amaretto)</b> 8.9.14	9,50 €
<b>Coupe Limoncello (Sorbet Citron et Limoncello)</b> 8.9.14	9,50 €

Prix Net Service Compris - Un cahier des Allergènes est à votre disposition sur simple demande

# Menu Vins et Saveurs

**Éventail de Jambon Serrano, Melon des Charentes et Sorbet Melon 8.11.14**

Un Verre de Luberon Rosé Chateau Val-Joanis

**OU**

**Carpaccio de Bœuf Aromatisé au Pesto et Copeaux de Parmesan 8**

Un Verre de Médoc Les Hauts de Tour Prignac

**OU**

**Salade de Scampis Mariné aux Epices Cajun, Avocat et Mangue 2.11.14**

Un Verre de Beaujolais Blanc Domaine Piron

**Suprême de Poulet Jaune et sa Sauce Girolles 1.4.8.14**

Un Verre de Lalande De Pomerol Notre Dame des Bois

**OU**

**Pavé de Rumsteck Sauce Poivre Vert 1.4.8.14**

Un Verre de Côte du Rhône Rasteau Les Gadilles

**OU**

**Filet de Bar et son Crumble de Chorizo Sauce Poivrons Rouge 1.8.14**

Un Verre de Morillon Blanc Jeff Carrel

**Carpaccio d'Ananas au Citron Vert et sa Boule de Sorbet Mandarine 8.9**

**OU**

**Crème Brûlée à la Cassonade 4.8.9**

**OU**

**Profiteroles Glacés à la Vanille et sa Sauce Chocolat Chaud 1.4.8.9**

**42 € Hors Boissons**

**55 € Avec boissons (Hors Café, Eau et Apéritif)**

**+4,50 € avec une Coupe Crémant d'Alsace pour accompagner votre Dessert Maison**

*Prix Net Service Compris - Un cahier des Allergènes est à votre disposition sur simple demande*