

Menu Terroir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 35€

Formule disponible Midi et Soir

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT - 25€

Formule disponible le Midi hors Dimanche et jours fériés

Terrine du Chef, chutney d'Oignons rouges

Chef's terrine, Red onions chutney

Croustillant Chèvre et Abricots rôtis au Romarin

Crispy Goat cheese with Rosemary-roasted Apricots

Andouillette, sauce à l'Oignon, Frites

Andouillette sausage with Onion sauce and French fries

Poisson en papillote (Oignon, Tomates cerises, Huile d'Olive),
Riz sauté

Fish en papillote (Onion, Cherry tomatoes, Olive oil), fried Rice

Crème brûlée au Chocolat

Chocolate crème brûlée

Tarte Myrtilles

Blueberry tart

Menu Ligérien

Choix sur la carte du Chef

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 45€

à annoncer à la commande

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

PLAT + DESSERT - 15€

Jambon grillé, Frites maison

Grilled Ham with homemade French Fries

Saumon pané, crème de courgettes à l'ail, riz sauté

Breaded Salmon with Garlic Zucchini cream and fried Rice

Brookie & Chantilly maison

ou

Glace 1 Boule

Brookie with homemade Whipped cream

or

1 Scoop of Ice Cream

Prix net - service compris / Net price - inclusive of taxes and services charges

Les choix de menus ne pourront être changés après commandes



La Carte du Chef

ENTRÉES / STARTERS - 12€

Foie gras maison IGP, chutney Pomme, Pain au Vin rouge toasté

Homemade Foie gras, Apple chutney, Toasted Red wine bread

Betterave rôtie au Miel, crème de Balsamique, Chèvre frais et Pignons grillés

Honey-roasted Beetroot, Balsamic cream, fresh Goat cheese and toasted Pine nuts

Gravlax de Boeuf, Gingembre et Ail, caviar d'Aubergine

Beef gravlax with Ginger and Garlic, Eggplant caviar

PLATS / MAIN COURSES - 26€

Côte de Cochon, jus réduit, et purée de Patate douce

Pork chop, reduced jus and Sweet potato purée

Quasi de Veau, sauce aux herbes,
tartelette de Petits-pois et Champignons

Herb-rolled Veal escalope, Green sauce, Pea and Mushroom tartlet

Entrecôte Rouge des Prés, sauce Tartare, Frites maison

French rib steak, Tartare sauce, homemade French Fries

Lieu jaune en robe de Courgette, flan de Courge et crème de Courgettes à l'Ail confit

Pollock wrapped in Zucchini ribbons, Squash flan and Zucchini cream with confit Garlic

Cuisses de Grenouilles persillées, Pomme grenailles

Parsley Frog legs, Baby potatoes

Prix net - service compris / Net price - inclusive of taxes and services charges

Les choix de menus ne pourront être changés après commandes

DESSERTS - 11€

A commander en début de repas de préférence - to order at the beginning of meal

Trio de Fromages de nos régions

Regional three Cheeses

Marbré Vanille et Chocolat, glaçage rocher Noisette et glace Praliné

Vanilla and Chocolate marble cake, Hazelnut frosting and Praline ice cream

Tiramisu Fraise et Spéculoos

Strawberry and speculoos tiramisu

Le French Coco

Ananas Rôti, sorbet Ananas et Meringue Coco

Roasted Pineapple, Coconut, Pineapple sorbet and Coconut Meringue

2 boules de Glace Artisanale

2 scoops of Artisanal Ice Cream

Les Hors-Menus

SALADES - 18€

Salade César

(Salade, Tomates, Oeuf molet froid, Croûtons, Parmesan, Poulet pané, Sauce César maison)

Salad, Tomatoes, soft-boiled Egg, Croutons, Parmesan, breaded Chicken and homemade Caesar dressing

Poke Saumon

(Fregola, Huile de Sésame toastée et Huile Piquante, Edamame, Choux rouge et blanc, Carottes, Tomates, Crème Avocat, Maïs grillé)

Salmon Poke bowl, Fregola, toasted Sesame Oil and Chili Oil, Edamame, white and red Cabbage, Carrots, Tomatoes, Avocado Cream, grilled Corn


restaurant

Prix net - service compris / Net price - inclusive of taxes and services charges

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.