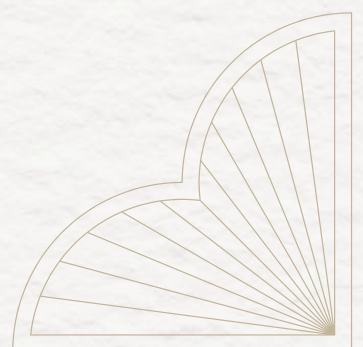




# CARTE DES ALLERGÈNES





# 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

1.4.8.14

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

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

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'Espelette 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 Mêlée 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 Maître 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  
Glacé à la Mirabelle, Eau de Vie de Mirabelle, Chantilly *89.14*

**Coupe Le Carpe Diem** | 9.50  
Glacé 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*

