TIMELESS

RESTAURANT • BAR À MANGER

TAPAS

Houmous maison — 7 €
Pois chiches, citron et huile d'olive.

Bouchées de camembert — 8 €
Bouchées panées au camembert.

Tenders de poulet cornflakes — 9 €
Poulet pané aux cornflakes.

Noix de Saint-Jacques croustillantes — 12 €
Noix de Saint-Jacques panées, sauce tartare.

ENTRÉES

Œufs mayonnaise — 6,50 €
Œufs durs, mayonnaise maison, ciboulette.

Gyozas aux légumes — 8 €
Gyozas cuits vapeur.

Tempura de crevettes — 9 €
Crevettes en tempura, sauce sweet chili.

MELI MELO

Houmous maison,
bouchées de camembert,
gyozas aux légumes,
tenders de poulet
et tempura de crevettes.

27 €

PLATS

Tartine de chèvre, miel et noix — 12 €
Baguette grillée, chèvre, miel, noix, salade verte.

Chunk de Fish & Chips — 14 €
Colin pané en bouchées, frites maison, sauce tartare.

Suprême de poulet à la normande — 17 €
Sauce normande maison, pommes de terre grenaille.

Tartare de bœuf au couteau — 18,50 €
180 g de bœuf, salade, frites maison.

Magret de canard entier — 26 €
Environ 400 g, pommes de terre grenaille.

SUPPLÉMENTS

Frites maison – 3 € • Pommes de terre grenaille – 3 € • Sauce – 1 €

DESSERTS

Cheesecake — 7 €
Cheesecake et coulis de fruits rouges.

Cœur coulant au chocolat — 8 €
Coulant au chocolat, boule de glace vanille.

La planche gourmande — 18 €
Cheesecake, mini macarons, pastéis de nata et mini beignets au chocolat.

Boule de glace — 3 €
Maître artisan glacier.
Vanille, chocolat, fraise, pomme, pistache, citron, café, caramel, barbe à papa.

Prix nets en euros • Service compris • Pensez à nous signaler vos allergènes.