



LE MENU DU JOUR

« Le Sens du Partage »

*Le menu de François, affiché sur Ardoise, se présente sous forme de plats à partager, de l'entrée au dessert, déclinables selon le nombre de personnes qui le commande
On est partageur...Ou pas !*

- **Formule : ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT (café gourmand): 17€TTC**
- **Formule : ENTREE + PLAT + DESSERT (café gourmand): : 20€**
- **Le Plat seul : 12€**

LES ENTREES

Le Ceviche de truite (poisson cru, mariné) Citron vert, fruit de la passion et ses légumes croquants (Radis, carottes, oignons rouges)	10€
La Panna cotta à la betterave Vinaigre de framboises, dés de haddock fumé	9€
La Tarte fine au parmesan, courge Butternut rôtie au miel Brunoise de poires et confit d'échalottes	8€
L'Œuf fermier façon mollet Avec son crémeux de champignons de saison et sa tuile croustillante au comté	8€

LES SALADES D'HIVER

Petites (Entrées 9€) ou Grandes (Plats 16€)

La Salade Bien-Être : haddock fumé sur un lit de pousse d'épinards, lamelles de champignons crus, julienne de betteraves, faisselle, noisettes, vinaigrette miel orange	9€/16€
La Salade César : Cœur de romaine, filets de poulet marinés aux épices cajun, copeaux de parmesan, croutons, sauce césar	9€/16€

LES PLATS

Le Risotto d'orge perlé, et lentilles du Vexin

Servi avec une poêlée de courge butternut (plat végétarien) 15€

La Côte de veau 1^{ère}, élevé et nourri en plein air dans le Vexin

Servie avec un gratin de pomme de terre et potimarron, jus à l'estragon 26€

L'Epaule d'agneau confite 7 heures

Servie avec une poêlée de légumes racines (panais, rutabaga, topinambour) 18€

Le Pavé de cabillaud

Servi avec une pulpe de panais aux agrumes, betterave rôtie, sauce au pain d'épices 19€

Le Médaillon de lotte cuit en court bouillon

Servi avec des Noodles (nouilles japonaises), légumes crus et cuits de saison, bouillon Thaï 22€

Le Burger de François, « Mon souvenir de NEW-YORK »

Composé d'un pain maison, bœuf haché, brunoise de pickles, champignons, oignons confits, cheddar, sauce miel / moutarde douce, servi avec des frites maison et salade verte 17€

L'Entrecôte maturée (environ 350g), sauce poivre ou échalottes

Servie avec des frites maison variété « La Laurette » et salade verte 25€

LES DESSERTS

L'Assiette de Fromages Affinés selon la sélection du Fromager de Pontoise 8€

La Mousse au chocolat et sa poire pochée 7€

Le riz au lait à la vanille et crémeux fruit de la passion 8€

La tarte façon crumble au spéculos, à l'oranges confites aux épices et sa crème pralinée 7€

La salade de fruits de saison 6€

Le Café Gourmand ou Thé / Capuccino 9€