

## La Planche

. La Planche de **Charcuterie & Fromage** à partager 20

### Les Entrées

<b>. Burrata crémeuse</b> Aux Pêches rôties et Pancetta	11	<b>. Tartare de Saumon</b> A la Citronnelle et Gingembre frais	14
<b>. Mille-feuille</b> Aux Légumes de saison	9	<b>. Brochette de Gambas au Curry</b> Salade de Chou Chinois	14
<b>. Vitello de Veau Sauce Tonnato</b> Thon, Câpres et Anchois	13	<b>. Terrine de Foie Gras de Canard</b> Au Ratafia de Champagne	18

### La Mer

<b>. Poisson du Marché</b> Sauce Vierge	20
<b>. Dos de Cabillaud</b> En Croute d'Herbes	24

Pour nos poissons, nous privilégions une cuisson nacrée, merci de nous préciser à la commande si vous le préférez plus cuit.

### Les Viandes

<b>. Suprême de Poulet</b> Crème de Parmesan	18
<b>. Côte de Cochon</b> Et son jus réduit	20
<b>. Burger au Comté</b> Bœuf hachée, Sauce Tartare et Compotée de Tomates et Bacon	21
<b>. Magret de Canard</b> Au Miel et réduction Balsamique	23
<b>. Le Tigre qui Pleure</b> (Plat épicé) Et sa fameuse Sauce Tigre	26
« Bœuf mariné avec Sauce Soja, Citron vert, Coriandre, Citronnelle et Piment »	

Concernant les intolérances et allergies alimentaire, merci de nous le préciser lors de votre prise de commande.

### Les Salades Repas & Veggie

<b>. La Gourmande</b> Foie gras, Gésiers confits et Magret de Canard	19.9
<b>. La César au Poulet et Parmesan</b> Croutons et Sauce César	16
<b>. Assiette Veggie</b> Risotto, Légumes de Saison	13.5

La préparation des plats chauds à la carte nécessite une attente de 15 à 20 minutes selon la cuisson désirée.  
Merci de votre compréhension

### Les Maturées

Races à viande issues d'éleveurs locaux  
Maturées en cave par nos soins

<b>. Faux Filet de Bœuf grillé</b> (Pièce de ± 300 gr)	32
<b>. Entrecôte de Bœuf grillée</b> (Pièce de ± 300 gr) Beurre Maître d'hôtel	36



Menu

## L'Adresse 32

Entrée-Plat Ou Plat-Dessert 26

### **Burrata crémeuse**

Aux Pêches rôties et Pancetta

Ou

### **Mille-feuille**

Aux Légumes de saison



### **Poisson du Marché**

Sauce Vierge

Ou

### **Suprême de Poulet**

Crème de Parmesan



### **Assiette de Fromages**

Sélection de 2 fromages

Ou

### **Crêpe roulée**

A la Mangue et Coco râpée

Ou

### **Tartare de Fraises et Tomates**

Espuma de Basilic



Menu

## Rive Droite 42

Entrée-Plat-Fromage-Dessert 48

### **Vitello de Veau Sauce Tonnato**

Thon, Câpres et Anchois

Ou

### **Tartare de Saumon**

A la Citronnelle et Gingembre frais

Ou

### **Terrine de Foie Gras de Canard**

Au Ratafia de Champagne

Supplément Menu 4 €



### **Dos de Cabillaud**

En Croute d'Herbes

Ou

### **Magret de Canard**

Au Miel et réduction Balsamique



### **Assiette de Fromages**

Sélection de 3 fromages

Ou

### **Cerises rôties**

Mousse d'Espelette et Crumble

Ou

### **Fondant au Chocolat**

Glace Vanille Bourbon

Menu

## du Jour

Entrée/Plat **ou** Plat/Dessert **24**

Entrée, Plat et Dessert **28**

Menu sur Ardoise, servi le midi  
du mardi au vendredi sauf jours fériés

Menu

## Enfant 12

- de 10 ans

Poisson **ou** Viande



Glace **2** Boules

## Les Fromages

- |   |    |
|---|----|
| . <b>Assiette de fromages</b> Sélection de 3 fromages                                   | 9  |
| . <b>Fromage Gourmand</b> Sélection de 3 fromages<br>Accompagné d'un Verre de Vin 15 cl | 13 |
- Côtes du Rhône A. Jaume **ou** Côtes de Bourg Château Colbert



## Les Desserts

- |   |    |
|---|----|
| . <b>Crêpe roulée</b><br>A la Mangue et Coco râpée          | 10 |
| . <b>Tartare de Fraises et Tomates</b><br>Espuma de Basilic | 10 |
| . <b>Fondant au Chocolat</b><br>Et Glace Vanille Bourbon    | 10 |
| . <b>Cerises rôties</b><br>Mousse d'Espelette et Crumble    | 10 |
| . <b>Les Profiteroles X.L.</b><br>de L'Adresse...           | 12 |

## Les Gourmands

- |   |    |
|---|----|
| . <b>Café ou Thé Gourmand</b><br>Assortiment de Desserts  | 9  |
| . <b>Le Champagne Gourmand</b><br>Assortiment de Desserts<br>Accompagné d'une<br><b>Coupe de Champagne Brut</b> | 15 |



## Les Glaces & Sorbets

- |  |     |
|--|-----|
| . <b>Dame Blanche</b><br>Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly  | 9   |
| . <b>Café Liégeois</b><br>Glace Café, Vanille, Sauce Café, Chantilly                                     | 9   |
| . <b>Chocolat Liégeois</b><br>Glace Chocolat, Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly                         | 9   |
| . <b>Coupe Amaretto</b><br>Glace Vanille, Pistache et Amaretto   | 9.9 |
| . <b>Le Colonel</b><br>Sorbet Citron arrosé généreusement de Vodka                                       | 9.9 |
| . <b>La Champenoise</b> Sorbet Cassis, Glace Biscuit Rose de Reims<br>arrosée généreusement de Champagne | 9.9 |

Glace **1 Boule** 2.5 — **2 Boules** 4.8 — **3 Boules** 7

Vanille, Café, Chocolat, Biscuit Rose de Reims, Pistache, Menthe-Chocolat, Caramel Beurre salé, Cassis, Fraise, Citron, Framboise

## Les Crèmes de Fruits 4 cl

Digestif peu alcoolisé, peu sucré

- |  |   |
|--|---|
| . <b>La Croqueuse</b> La pomme acidulée, caramélisée, suave, fruitée | 6 |
| . <b>La Mentheuse</b> Parfum de menthe verte et légèrement poivrée   |   |
| . <b>La Pulpeuse</b> La puissance du citron et une pointe de yuzu    |   |

Prix nets TTC en euros— Service compris