



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

Salade de Chèvre Chaud

Warm Goat Cheese Salad

Bavette sauce Poivre, Frites maison

Flank Steak, Pepper sauce, Homemade French Fries

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

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

Crème brûlée au Chocolat

Chocolate crème brûlée

Tarte aux Fruits de saison

Seasonal Fruit tart

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

Gaspacho de Betterave, Fleur de Sakura et Crème fouettée

Beetroot Gazpacho with Sakura Blossoms & Whipped Cream

Carpaccio de Melon, Jambon speck, Pistache et Fleur de sel

Melon Carpaccio with Speck Ham, Pistachios & Fleur de Sel

Burrata Tomates et Pêches fraîches, Pesto maison

Tomatoes and Peach Burrata, Homemade Pesto

PLATS / MAIN COURSES - 26€

Côte de Cochon, jus réduit, Fenouil aux Agrumes

Pork chop, reduced jus, Fennel and Citrus

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

Pollock wrapped in Zucchini ribbons, Squash flan and Zucchini cream

Cuisses de Grenouilles persillées, Pomme grenailles

Parsley Frog legs, Baby potatoes

Tartare de Boeuf au couteau, Frites maison

and-Cut Beef Tartare with homemade French Fries

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

Assiette de trois Fromages

Three Cheeses

Tartelette Chocolat et Piment

Chocolate and Pepper tartlet

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 mollet froid, Croûtons, Parmesan, Poulet pané, Sauce César maison)

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

Salade Thaï aux crevettes

(Vermicelle de Riz, Crevettes panées, Carottes, Coriandre, Menthe, Choux, pousse de Soja, sauce Cacahuète)

(Rice Vermicelli, Breaded Shrimp, Carrots, Cilantro, Mint, Cabbage, Bean Sprouts & Peanut Sauce)

Salade de Chèvre Chaud

(Salade, Tomates, Noix, Jambon Speck, Crottin de Chavignol)

Salad, Tomatoes, Nuts, Parma Ham, Goat Cheese

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.

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, homemade French Fries

Pané de Poisson, Frites maison

Breaded Fish, homemade French Fries

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