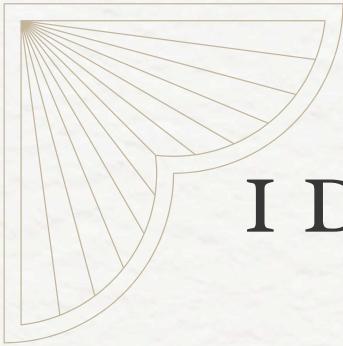


C A R T E D E S A L L E R G È N E S



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

Blinis de Saumon Fumé | 18

Chantilly au Fromage Frais et Aneth 1.2.3.7.8.11.14

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 Figues et Mini-Brioche 1.14

*En Version Plat

NOS POISSONS

Filet de Bar | 23

Crumble de Chorizo et Sauce Beurre Blanc 1.8.14

Filet d'Aile de Raie | 24

Beurre de Câpres et Citron 8

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 Mélangée 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 Confité | 28

Sauce Miel et Gingembre 1.10.11

Filet de Bœuf Simmental | 30

Sauce aux Morilles 1.4.8.14

NOS SPÉCIALITÉS

Plat Végétarien du Moment | 17 1.8

Vol au Vent | 19

Poule Mère et Champignons 1.8.10

Blanquette de Veau | 22

Préparée à l'Ancienne 1.10

Pot au Feu de Tête de Veau | 23

Aux Deux Sauces 4.10.11

Bouchée à la Reine | 24 1.8.10

Poule Mère, Ris de Veau, Quenelles de Volaille et Champignons

Jarret de Porc Grillé | 25

Pommes de Terre dans son Jus

Choucroute aux 4 Viandes | 26

Lard Fumé, Echine de Porc,
Saucisse à Cuire, Knack 1.4





NOS DESSERTS & FROMAGES

Crème Brûlée à la Cassonade | 8.50 48.9

Carpaccio d'Ananas | 9.50

Citron Vert et Sorbet Mangue 9.14

Brownies au Chocolat | 9.50

Accompagné de sa Boule de Glace Vanille 1.48.9

Tarte Fines aux Pommes | 10

Accompagné de sa Boule de Sorbet Rhubarbe 1.48.9

Profiteroles Glacé à la Vanille | 10

Sauce Chocolat 1.48.9

Baba Maison | 12

Arrosé sous vos Yeux de son Rhum Agricole de La Martinique : Le Trois Rivières
Réserve Spéciale VSOP 1.48.9.14

Café, Thé ou Infusion Gourmand(e) | 11

Accompagné de Mignardises et d'un Shot de Liqueur de Noisette 1.48.9

Champagne, Whisky ou Rhum Gourmand | 14.50

Accompagné de Mignardises 1.48.9

Assiette de Fromages | 11

Tomette Fermière aux Fleurs d'Alsace, Munster des Vosges &
Crémeux de Bourgogne 8.9.11.14

NOS COUPES GLACÉES

Coupe de Glaces 3 Boules | 8

Vanille, Café, Pistache, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Fraise 8.9

Coupe de Sorbets 3 Boules | 8

Mirabelle, Citron Vert, Mangue, Framboise, Citron Jaune, Rhubarbe 8.9

Coupe Lorraine | 9.50

Glace à la Mirabelle, Eau de Vie de Mirabelle, Chantilly 8.9.14

Coupe Le Carpe Diem | 9.50

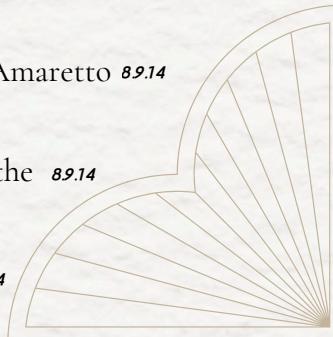
Glace Vanille, Cerises Amarena, Chantilly, Amaretto 8.9.14

Coupe Colonel | 9.50

Sorbet Citron, Vodka, Feuille de Menthe 8.9.14

Coupe Limoncello | 9.50

Sorbet Citron et Limoncello 8.9.14





MENU VINS & SAVEURS

(AU CHOIX)

Blinis de Saumon Fumé et sa Chantilly au Fromage Frais et Aneth

Un Verre de Touraine Chenonceaux Domaine Gibault

Carpaccio de Bœuf Aromatisé au Pesto et Copeaux de Parmesan

Un Verre de Haut-Médoc Château Puy Castera

Salade de Scampis Marinés aux Epices Cajun, Avocat et Mangue

Un Verre d'AOC Moselle La Vigne Salée Domaine Vicus

Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Piment D'Espelette,

Confiture de Figues et sa Mini-Brioche

Un Verre de Coteaux du Layon la Roulerie



Filet de Bar, Crumble de Chorizo et Sauce Beurre Blanc

Un Verre de Chardonnay Morillon Jeff Carell

Pavé de Rumsteck Sauce Poivre Vert

Un Verre de Côte du Rhône Rasteau Les Gadilles

Suprême de Poulet Jaune Sauce Girolles

Un Verre de Côtes du Roussillon Les Sorcières

Noix de Saint Jacques Poêlées, Purée de Patate Douce et sa Sauce Poivrons Rouges

Un Verre de Côtes du Rhône Blanc Maison Guigals

Filet de Bœuf Simmental Sauce Morilles

Un Verre de Saint Emilion Domaine Kressmann



Assiette de Fromages (Tommette fermière Fleurs d'Alsace au Lait Cru,

Crémeux de Bourgogne et Munster des Vosges) +11€

Un Verre de Mouton Cadet Baron Rothschild +7€



Tarte Fines aux Pommes

et sa Boule de Sorbet Rhubarbe

Profiteroles Glacés à la Vanille

et sa Sauce Chocolat Chaud

Crème Brûlée à la Cassonade

Baba Maison

Arrosé Sous vos Yeux de son Rhum Rhum Agricole de La Martinique

Le Trois Rivières Réserve Spéciale VSOP

44 € HORS BOISSONS

59 € AVEC BOISSONS

(HORS CAFÉ, EAU ET APÉRITIF)

