

La Planche

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

Les Entrées

. Tartare de Gambas Et Betteraves rouges	10	. Saint Jacques snakées Crèmeux de Topinambour	14
. Vol au Vent Forestier Crème de Parmesan	9	. Salade de Poulpe Roquette et Sauce Vierge	14
. Tataki de Bœuf Soja, Gingembre et Citronnelle	12	. Terrine de Foie Gras de Canard Au Ratafia de Champagne	18

La Mer

. Poisson du Marché Sauce Bisque de Crustacés	19
. Mi-cuit de Thon Sauce Teriyaki	24

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

Les Viandes

. Ballottine de Volaille farcie Bacon, Oignons confits, Crème	18
. Côte de Cochon Sauce Chorizo	20
. Burger au Cheddar Viande de Bœuf hachée, Oignons, Bacon, Tomate et Roquette	21
. Filet de Canette Au Miel et Romarin	23
. Le Tigre qui Pleure (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.

Prix nets TTC en euros– Service compris

Les Salades Repas & Véggie

. Salade Gourmande Foie gras, Gésiers confits et Magret de Canard	19.9
. Assiette Véggie Riz noir et 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

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



Menu

L'Adresse 32

Entrée-Plat Ou Plat-Dessert 26

Tartare de Gambas

Et Betteraves rouges

Ou

Vol au Vent Forestier

Crème de Parmesan



Poisson du Marché

Sauce Bisque de Crustacés

Ou

Ballottine de Volaille farcie

Bacon, Oignons confits et Crème



Assiette de Fromages

Sélection de 2 fromages

Ou

Mousse Banane

Gelée de Rhum et Tuile Cacao

Ou

Sablé Citron et Orange Curd

Au Jasmin et Sorbet Mandarine



Menu

Rive Droite 42

Entrée-Plat-Fromage-Dessert 48

Tataki de Bœuf

Soja, Gingembre et Citronnelle

Ou

Saint Jacques snakées

Crèmeux de Topinambour

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard

Au Ratafia de Champagne

Supplément Menu 4 €



Mi-cuit de Thon

Sauce Teriyaki

Ou

Filet de Canette

Au Miel et Romarin



Assiette de Fromages

Sélection de 3 fromages

Ou

Pavlova

Et Tartare de Fruits exotiques

Ou

Fondant au Chocolat

Glace Vanille Bourbon

Menu

du Jour

Plat du jour **seul** **13.9**

Entrée/Plat **ou** Plat/Dessert **20.9**

Entrée, Plat et Dessert **24.9**

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

. Assiette de fromages Sélection de 3 fromages	9
. Fromage Gourmand Sélection de 3 fromages Accompagné d'un Verre de Vin 15 cl	13
Côtes du Rhône A. Jaume ou Côtes de Bourg Château Colbert	



Les Desserts

. Pavlova Et Tartare de Fruits exotiques	10
. Sablé Citron et Orange Curd Au Jasmin et Sorbet Mandarine	10
. Fondant au Chocolat Et Glace Vanille Bourbon	10
. Mousse Banane Gelée de Rhum et Tuile Cacao	10
. Les Profiteroles X.L. de L'Adresse...	12

Les Gourmands

. Café ou Thé Gourmand Assortiment de Desserts	9
. Le Champagne Gourmand Assortiment de Desserts Accompagné d'une Coupe de Champagne Brut	15



Les Glaces & Sorbets

. Dame Blanche Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly	9
. Café Liégeois Glace Café, Vanille, Sauce Café, Chantilly	9
. Chocolat Liégeois Glace Chocolat, Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly	9
. Coupe Agrumes Sorbet Mandarine, Citron vert et Limoncello	9.9
. Le Colonel Sorbet Citron arrosé généreusement de Vodka	9.9
. La Champenoise Sorbet Cassis, Glace Biscuit Rose de Reims 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, Rhum Raisin

Les Crèmes de Fruits 4 cl

Digestif peu alcoolisé, peu sucré

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

Prix nets TTC en euros— Service compris