

# **MENU DU MIDI EN SEMAINE**

**(DU MARDI AU VENDREDI MIDI, HORS JOURS FÉRIÉS)**

**FORMULE COMPLÈTE (E+P+D)**  
**22 EUROS PAR PERSONNE**  
**(HORS BOISSON ET HORS CAFÉ GOURMAND)**

## **ENTRÉES**

**Taboulé aux Tomates, Féta, Concombres et Basilic**  
**OU**  
**Clafoutis aux Courgettes, Crevettes et Curry**  
**OU**  
**Coleslaw de Choux Blancs, Avocats, Mangues et Boeuf Séché**

## **PLATS**

**Parmentier d'Agneau Confit, Purée de Carottes**  
**Sauce au Porto et Roquette**  
**OU**  
**Filet de Merlu, Siphon aux Asperges**  
**Risotto Crémeux aux Petits Pois**  
**OU**  
**Samoussa aux Légumes, Houmous**  
**et Salade de Pois Chiches aux Poivrons**

## **DESSERTS**

**Crème Liégeoise au Chocolat et sa Chantilly au Chocolat Blanc**  
**OU**  
**Pêches Rôties au Miel, Spéculoos et Glace au Yaourt**  
**OU**  
**Crème Brûlée à la Pistache**  
**OU**  
**Trianon au Chocolat**

**CAFÉ GOURMAND à 7 €**  
**(Hors Formule Complète)**

**1 Boisson Chaude et les 3 Desserts du Menu (Petit Format)**

**Merlu : Atlantique**  
**Agneau : France (né, élevé, abattu)**  
**Allergènes : sur demande**

# **SAMEDI MIDI & SOIR**

**(WEEK-END & JOURS FÉRIÉS)**

**CE MENU CHANGE CHAQUE SEMAINE  
PRODUITS FRAIS ET TRAVAILLÉS "MAISON"**

## **NOS ENTRÉES / 12 EUROS**

**Gaspacho de Tomates et Siphon Burrata,  
Jambon Grillé et Feuilleté**

**OU**

**Accra de Saumon sur son Tartare en Gravlax,  
Avocats et Mangues**

## **NOS PLATS / 22 EUROS**

**Souvlaki de Boeuf, Marinade Soja-Citron-Coriandre,  
MilleFeuille de Pommes de Terre, Houmous de Courgettes  
et Oignons Grillés**

**OU**

**Médailon de Lotte, Sauce au Curry et Lait de Coco,  
Asperges Snackées et Maki de Risotto**

## **NOS DESSERTS / 12 EUROS**

**Macaronnade aux Fraises et à la Pistache,  
Gelifié de Fraises, Mousse Pistache et Sorbet Fraises**

**OU**

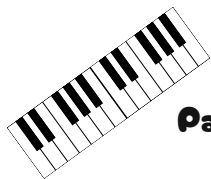
**Pêches Rôties au Miel et Gâteau de Brioche Perdue,  
Siphon au Fromage Blanc et Tuile aux Noisettes**

**MENU COMPLET  
(ENTREE + PLAT + DESSERT) : 39€**

**Saumon et Lotte : Atlantique  
Merlan de Boeuf : France (né, élevé, abattu)  
Allergènes : sur demande**

# FÊTE DES MÈRES

**DIMANCHE 31 MAI 2026**



**Patrice Leggio au Piano de 12h à 14h**



**OFFRE SPÉCIALE :  
COUPE DE CHAMPAGNE À 5€**



## ENTRÉES

**Opéra de Foie Gras, Chutney de Pommes au Cidre  
et Crumble aux Noisettes**

**OU**

**Gambas en Panko, Crémeux d'Avocats  
Gel de Mangue Épicée et Coleslaw de Choux-Cajou**

## PLATS

**Demi Magret "Confit" de Canard, Sauce au Porto,  
Frite de Polenta aux Champignons, Crémeux de Carottes  
et Jeunes Carottes Rôties**

**OU**

**Pavé de Cabillaud et son Siphon d'Asperges,  
Risotto Crémeux aux Asperges Vertes, Tuile Dentelle au Curry Noir**

## DESSERTS

**Pavlova aux Fraises, Mousse Fraises,  
Gel Fraises-Basilic, Sorbet à la Fraise**

**OU**

**Trionon au Chocolat, Mousse Pralinée  
Noisettes Caramélisées, Sauce et Tuile Chocolat**

**Gambas / Cabillaud : Atlantique  
Canard : France ( né, élevé, abattu )  
Allergènes : sur demande**

# SAMEDI MIDI & SOIR

(WEEK-END & JOURS FÉRIÉS)

**MENU COMPLET : ENTREE + PLAT + DESSERT À 39€  
OU AU DÉTAIL**



## ENTRÉES / 12 €

**Opéra de Foie Gras, Chutney de Pommes au Cidre  
et Crumble aux Noisettes**

**OU**

**Gambas en Panko, Crémeux d'Avocats  
Gel de Mangue Epicée et Coleslaw de Choux-Cajou**



## PLATS / 22 €

**Demi Magret "Confit" de Canard, Sauce au Porto,  
Frite de Polenta aux Champignons, Crémeux de Carottes  
et Jeunes Carottes Rôties**

**OU**

**Pavé de Cabillaud et son Siphon d'Asperges,  
Risotto Crémeux aux Asperges Vertes, Tuile Dentelle au Curry Noir**



## DESSERTS / 12 €

**Pavlova aux Fraises, Mousse Fraises,  
Gel Fraises-Basilic, Glace au Yaourt**

**OU**

**Trionon au Chocolat, Mousse Pralinée  
Noisettes Caramélisées, Sauce et Tuile Chocolat**



**Gambas / Cabillaud : Atlantique  
Canard : France ( né, élevé, abattu )  
Allergènes : sur demande**

# **FÉLICITATIONS AUX JEUNES MARIÉS**

**SAMEDI 23 MAI 2026**

## **L'ENTRÉE**

**Gambas en Panko, Crèmeux d'Avocats,  
Gel de Mangue et Coleslaw**

## **LE PLAT**

**Demi Magret de Canard "Halal",  
Ketchup de Piquillos et MilleFeuille de Pommes de Terre**

**OU**

**Suprême de Pintade "Halal",  
Pesto rouge, Risotto Crèmeux et Piquillos Rôtis**

## **LE FROMAGE**

**Tomme de Brebis et Jeunes Pousses**

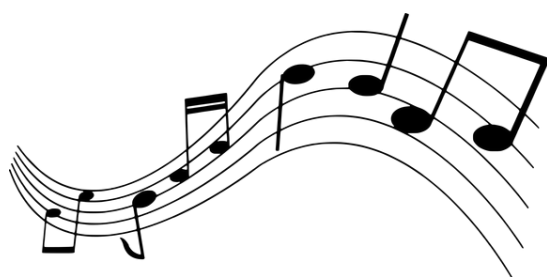
## **LE DESSERT**

**Macaronnade aux Framboises et à la Mousse Vanille**

# **NOTE INFORMATIVE**

## **DERNIERE SOIREE PIANO**

**SAMEDI 20 JUIIN 2026 AVEC PATRICE LEGGIO DE 20H À 22H**



## **REPRISE A LA RENTREE**

**A COMPTER DU SAMEDI 19 SEPTEMBRE, CHAQUE SAMEDI SOIR**

