

Tous nos plats sont conçus et élaborés par nos soins à base de produits bruts

Entrées

Terrine de lapin « maison » aux noisettes, tranches de campagne				7,00€
Seiches et girolles snackées, salsa romesco et pignons de pin				7,00€
Velouté butternut et lait de coco façon Thaï				8,00€
Oeuf cocotte aux champignons et crème de lard				7,00€

Seul ou à partager

Planche de Pata Negra, pain toasté minute	petite	11,00€	grande	17,50€
Piadina au jambon San Daniel, mozza, tomates confites et roquette				8,50€
Piadina au saumon fumé, mozza, tomates confites et roquette				8,50€

Fast & Good

Faisselle de chèvre, légumes de saison crus et cuits				12,00€
Bo Bun d'hiver, sauté de bœuf Thaï, nems de poulet, vermicelle de riz, coriandre, menthe, concombre, carotte, cacahuète, oignon frit				13,50€
Brooklyn bagel au saumon fumé, cream cheese, frites maison				13,50€
Pennes aux morilles et crème de foie gras				14,50€
Camembert au lait cru rôti, pain aux herbes et cochonilles				13,50€

Veggies

Wok de nouilles chinoises et légumes sautés				14,00€
Penne al pesto, roquette et parmesan				13,50€
Burger *Végé (carotte, celeri, courge, panais, épinards, avocat et coulis cresson), frites maison				13,00€
Farfalles aux champignons, olives et basilic				13,00€

Quelques Plats

Cabillaud rôti, mousseline de celeri, coulis de cresson et noisettes				15,50€
Poulet à l'indienne, raïta au concombre, riz parfumé et naan				14,00€
Filet de canette, légumes de saison confit et jus végétal				15,50€
Encornets farçis aux axoa de veau, pommes de terre à l'eau				15,50€
Langoustines snackées, risotto citronné et pois gourmand				13,50€
Boudin basque, purée de pomme de terre, sauce salsa romesco et oignons nouveaux				15,00€
Thon mi-cuit snacké, wok de nouilles chinoises et légumes sautés				15,50€
Manhattan Bacon Burger, sauce cheddar, frite maison				14,50€
Big Blue Cheese Burger, sauce au bleu d'Auvergne, frites maison				14,50€
Tigre qui pleure : émincé de filet de bœuf Thaï (servi uniquement saignant), légumes vapeur, riz				18,50€
Tartare cru ou poêlé, frites maison				14,00€
Pavé de bœuf, sauce poivre de Sarawak ou Bleu d'Auvergne, frites maison ou légumes vapeur				14,50€
Entrecôte « race à viande », selon arrivage, sel de Guérande, Béarnaise et frites maison				21,00€

Douceurs & Gourmandises

Black Tart, ganache chocolat noir et lait d'amande, fruits frais				7,00€
Sablé façon macaron poire et caramel beurre salé				7,00€
Cheesecake aux citrons et speculoos				7,00€
Dulcey (chocolat blanc caramélisé) praliné et noisette				7,50€
Victoria rôti au poivre de la Jamaïque, chantilly coco				7,50€
Crème brûlée à la vanille Bourbon				6,50€
Belle part de Tiramisu				7,00€
Café gourmand, assortiment de petits desserts maison servi avec un café ou un thé				8,00€
Fromage blanc au miel, fruits frais et secs				5,50€
Chèvre frais, sel, poivre et miel				6,00€
Assiette de fromage du moment, mesclun de salade	petite	7,50€	grande	12,50€

Nous vous informons qu'une carte notifiant les allergènes majeurs est disponible auprès du personnel

*Pain Burger à base de farine d'épeautre, graines de quinoa, flocons d'avoines et graines de courges

la gazette

Brunch le week-end et jours fériés de 11h30 à 15h00

Service restaurant toute la semaine de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30

Carte Printemps / été 2017 – prix nets et service compris