

*Profites des
petites*
CHOSSES



FRANÇAISE



Hors-d'oeuvre

VELOUTÉ DU POTAGER

Velouté de légumes de saison

7.95 €

SALMOREJO AU CAVIAR D'HUILE ET ŒUF DE CAILLE

Gaspacho épaissi au pain, jambon cru, œufs de caille cuits et caviar d'huile d'olive

8.95 €

SALADE DE MOZZARELLA

Pousses de salade, fruits secs, tomates cerise, mozzarella tiède à la plancha, vinaigrette au miel de fleur d'oranger, guacamole et gressin

12.95 €

SALADE CÉSAR

Laitue romaine et mélange, sauce césar, flocons de parmesan, poulet croustillant, bacon, tomates cerises et croûtons.

12.95 €

ASSORTIMENT DE LÉGUMES GRILLÉS

Champignons, asperges vertes, poivrons rouges, poivrons de Padrón, endives, courgettes, tomate, sauce romesco et fleur de sel

14.00 €

TAGLIATELLES AU PESTO ET AUX TOMATES SÉCHÉES

Tagliatelles au pesto, tomates séchées hydratées et copeaux de parmesan

10.50 €

RAVIOLIS AU FROMAGE DE CHÈVRE ET FIGUES, SAUCE AUX POIREAUX ET À LA TRUFFE

Raviolis farcis de fromage de chèvre et de figues, sauce aux poireaux et aux truffes

13.95 €

RISOTTO DE CÈPES AUX ASPERGES

Risotto aux cèpes avec asperges vertes et huile de basilic

13.95 €

CUSCÚS DE VERDURAS

Semoule, pois chiches, carottes, courgettes, potiron, navet et oignons confits au miel et aux raisins secs

13.50 €



VÉGÉTARIEN

Ne contient ni viande ni poisson.



VEGAN

Pas de produits animaux.



HEALTHY

Ingrédients pauvres en graisses et en calories.

Plats principaux

CURRY DE POULET AU RIZ

13.50 €

Poulet sauté aux légumes, crème de cacahuètes, riz, lait de coco et curry

COUSCOUS À L'AGNEAU CONFIT

16.95 €

Couscous traditionnel à l'agneau confit

BOEUF STROGONOFF

15.50 €

Sauté de bœuf au paprika, oignon, champignons de Paris, jus de viande, crème fraîche et moutarde aux herbes

CŒUR D'ENTRECÔTE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

15.95 €

Cœur d'entrecôte grillé, champignons sauvages et réduction de vin rouge et vinaigre balsamique

THON ROUGE PRÉPARÉ DE DEUX MANIÈRES

16.95 €

Thon rouge mariné au soja et tataki de thon légèrement cuit à la plancha accompagné de sauce aigre-douce à la confiture de figues, algue wakamé, mayonnaise au miso et tamarin

SAUMON GRILLÉ

14.95 €

Filet de saumon à la plancha accompagné d'houmous à l'avocat et de mayonnaise au citron vert et au gingembre

FISH AND CHIPS

15.95 €

Merlu frit en tempura, sauce tartare japonaise, crème de pois et dips de pommes de terre



ALIMENTATION SAINÉ

Nous aimons manger de manière saine et équilibrée sans renoncer au meilleur de la gastronomie.

Desserts

AFTER EIGHT CROUSTILLANT Brownies au chocolat et aux fruits secs et glace à la menthe	6.50 €
TIRAMISU SWEET CUP Sweet cup de tiramisu aux framboises	6.50 €
CHEESECAKE Cheesecake et coulis de framboise	6.50 €
CARROT CAKE Gâteau à la carotte et glace aux noix	6.50 €
TARTE TATIN Tarte aux pommes caramélisées et glace au lait meringué	6.50 €
FRUITS 🌿❤️ Assiette de fruits de saison	5.95 €
GLACES VARIÉES « TROIS PARFUMS » Vanilla, chocolate, strawberry, caramel, mint and chocolate	5.95 €



INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

Si vous souhaitez des informations sur les allergènes, veuillez consulter le personnel de l'établissement



Gluten



Œufs



Fruits Secs



Poison



Sésame



Soja



Mollusques



Lait



Lupin



Cacahuètes



Cèleri



Crustacés



Moutarde



Sulfites-SO²