

Ardoise du jour

Mardi 13 novembre 2018

ENTRÉES

Coquilles Saint Jacques fraîches au naturel, beurre Charentais	12,80
Féroce d'avocat, émietté de thon confit, gressini	7,00
Tempura de cuisses de grenouilles fraîches sauce tartare	11,00
Velouté de lentilles, espuma au lard, œuf mollet frit	7,80

PLATS

Moules de bouchots en cocotte à la crème de persil	19,00
Magret de canard cuit basse température café de Paris	21,50
Fish and chips d'églefin, mayonnaise avocat au citrons confits	17,90
Dos de cabillaud rôti en écailles de chorizo, risotto à l'artichaut	22,80

PÂTISSERIE MAISON

Profiteroles au chocolat chaud, en désir de roi	9,50
Millefeuille pommes caramélisées, noix de pécan	8,00
Marronnier biscuit dacquoise aux noix	7,90
Baba bouchon flambé au rhum	9,50
Paris Brest praliné à la fève de Tonka	8,50

TARTARES CARPACCIOS

Tartare aux deux saumons frais et fumé, roquette et grana padano	19,80
Tartare de bœuf Charolais préparé au moment Gami frites salade	19,80
Carpaccio de bœuf classique, pistou, copeaux de grana padano	17,80

VEGETARIEN

Saucisse de polenta aux asperges, célerisotto, pesto de poivrons doux	15,60
---	-------

PÂTISSERIES MAISON

Mi-cuit cœur coulant au chocolat Tanzanie marmelade d'orange amères	8,90
Macaron chocolat au cœur caramel beurre salé	8,50
Crème catalane à la pistache d'Iran tuile coco	8,80
Carpaccio d'ananas frais, mangue fraîche, glace coco	7,80
Tarte aux pommes à l'ancienne aux reine des reinettes, noix de pécan caramélisées	7,50
Les profiteroles au chocolat chaud, glace vanille, son choux en désir de roi	9,50
Fameuse Tarte des sœurs Tatin de Lamotte-Beuvron, glace vanille	8,70
Tartelette au citron frais crème légère meringuée	8,30
Œuf à la neige aux pralines roses, crème anglaise	7,80
Chocolat liégeois, glace chocolat, meringue française, chantilly	8,50
Café liegeois, glace café, meringue française, kalua	8,90

La maison n'accepte plus les chèques

Prix TTC et service compris 15 % sur le Hors Taxes

HUITRES

			2 pces	4 pces	6 pces
Huîtres spéciales « Gillardeau »	N°3	8,30	16,60	24,80	
Huîtres pousse en Claire label rouge Chiron	N°2	8,60	17,70	26,00	
Huîtres fine de Claire label rouge Chiron	N°3	7,50	15,00	22,50	
Bulots mayonnaise					9,80
Six crevettes roses label rouge					18,00

ENTRÉES

Tartare de Thon, au couteau, mangue, gingembre, huile de sésame	9,60
Les six escargots de Bourgogne maison, mouillettes au beurre d'ail	13,80
Les harengs label rouge fumés à l'ancienne, marinés, servi en bocal, pommes tièdes	9,50
Mille Feuille de chèvre frais, tartare de légumes du soleil	7,90
Foie gras de canard maison pâte de coing et ses toasts	21,50
Soupe à l'oignon Gratinée	11,90
Soupe de poissons maison Accompagnée de sa rouille et croûtons	12,80
Œufs mimosa au saumon fumé, céleri grany smith, réduction miel agrumes	8,90

GRANDE SALADE

Salade Niçoise, Thon snacké, œuf mollet	18,90
Salade César poulet mariné au citron, bacon et Grana padano	18,50

VIANDES

Burger Parisien, laitue, Bœuf Charolais, emmental, jambon snaké, oignons frits œuf miroir sauce légère aux cornichons	19,00
Poulet roti purée jus aux aromates	16,90
Minute de foie de veau forestière Français poêlé en persillade, oignon frit, pommes purée	22,00
Pavé de Rumsteak « charolais » 180 grs sauce poivre, Gratin dauphinois	26,80
Bavette d'ail « 200 gr », sauce béarnaise	19,90
Entrecôte Angus d'Argentine grillée beurre café de Paris	35,00
Steack aller-retour Charolais aux condiments	20,80

POISSONS

Filet de bar à la plancha, pommes purée, pistou	26,80
Steak de thon snaké Nouilles, légumes sautés, vinaigrette miel wasabi	22,00
Noix de coquilles saint jacques à la provençale pommes purée	28,60
Sole meunière beurre moussoux, pommes purée	48,00

PATES

Gratin de coquillettes jambon et comté, à l'arôme de truffe	14,80
Gambas sautées aux Tagliatelles, chorizo, grana padano	20,50
*Raviole du Dauphiné label rouge, copeaux de grana padano	16,90

FORMULE DU JOUR...22,00

1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT BOISSON NON COMPRISE

Potage de légumes de saison
Tarte poireaux crème fraîche
Molleux de bœuf bourgeois, purée au comté
Marmite de saumon et rascasse au curry
Fromage blanc au coulis de fruits rouges
Brioche façon pain perdu, glace vanille

Tous les plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts,

Sauf les plats précédés d'un astérisque *

LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGENES PRÉSENTS DANS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE