

Ardoise du jour

Lundi 18 Fevrier 2019

ENTRÉES

Royale de foie gras frais, champignons, œuf cassé	9,00
Nems de gambas aux légumes croquants sauce aigre doux	8,50
Céviche de haddock et saumon au lait de coco	8,00
Avocat crabe, cœur de laitue	8,50
Salade de crottin de Chavignol chaud, pommes et noix	7,50

PLATS

Suprême de poulet jus au Kalamata, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe	21,50
Cocotte de bœuf mitonné au bourgogne, garniture bourgeoise, gnocchi frais aux herbes	18,80
Dos de cabillaud Skrei Norvégien, sauce satay, risotto verde	22,00

PÂTISSERIE MAISON

Profiteroles au chocolat chaud, en désir de roi	9,50
Tarte tatin aux pommes royal gala	6,50
Pavlova mangue ananas coco	8,00
Baba bouchon maison flambé au rhum	9,50
Paris Brest au praliné	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

Carpaccio d'ananas frais, mangue fraîche, glace coco	7,80
Œuf à la neige aux pralines roses, crème anglaise	7,80
Mi cuit cœur coulant au chocolat Tanzanie, marmelade d'orange	8,90
Crème brûlée à la pistache d'Iran tuile coco	8,80
Macaron chocolat au cœur caramel beurre salé	8,50
Tarte aux pommes à l'ancienne aux reines 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
Chocolat liégeois, glace chocolat, meringue française, chantilly	8,50
Café liégeois, 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°3	8,60	17,70	26,00
Huîtres fine de Claire	« label rouge Chiron »	N°2	7,50	15,00	22,50
Six crevettes roses « label rouge »					18,00
Bulots mayonnaise					9,80

ENTRÉES

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

GRANDE SALADE

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

VIANDES

Burger montagnard, bœuf Charolais, raclette, jambon speck, comichons, oignons	19,50
Foie de veau poêlé, persillade, oignons frits, pommes écrasées	22,50
Entrecôte Angus d'Argentine grillée beurre café de Paris	35,00
Pavé de Rumsteak « charolais » 180 grs sauce poivre, Gratin dauphinois	26,80
Bavette d'aloiau SCOTCH BEEF IGP « 200 gr » ,sauce béarnaise	19,90
Steack aller-retour Charolais aux condiments	20,80

POISSONS

Filet de bar à la plancha, pommes purée, pistou	26,80
Noix de coquilles saint jacques à la provencale pommes purée	28,60
Steak de thon snaké Nouilles, légumes sautés, vinaigrette miel wasabi	22,00
Sole de l'Île d'Yeu belle meunière, pommes purée	48,00

PATES

*Raviole du Dauphiné label rouge, copeaux de grana padano	16,90
Gratin de coquillettes jambon et comté, à l'arôme de truffe	15,80
Gambas sautées aux Tagliatelles, chorizo, grana padano	20,50

FORMULE DU JOUR 22,00

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

Potage de légumes de saison
Salade de quinoa aux lentilles agrumes et coriandre
Estouffade bœuf bourguignone
Filet de Julienne meunière au curry
Fromage blanc au coulis de fruits rouges
Pot de crème au chocolat

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