MENUS

Entrée & plat ou plat & dessert - 30€
Entrée, plat & dessert - 37€

ENTRÉES

VÉGÉTARIEN 9€

Crumble de caviar d'aubergines
Aubergine caviar crumble

MER 12€ (+2€ sur le menu)

Croquettes de gambas rouge, aïoli verde et légumes croquants
Red prawn croquettes, green aioli and crunchy vegetables

TERRE 9€

Tataki de bœuf, gingembre et citronnelle
Beef tataki with ginger and lemongrass

PLATS

VÉGÉTARIEN 21€

Feta grillée, olives de Kalamata, vinaigrette au miel et jeunes pousses
Grilled feta, Kalamata olives, honey vinaigrette and baby greens

MER 26€ (+2€ sur le menu)

Espadon, crème d'artichaut et tomates confites
Swordfish with artichoke cream and confit tomatoes

TERRE 24€

Haut de cuisse de volaille jaune Label Rouge, bouillon de volaille aux cinq épices
Yellow chicken thigh, Label Rouge quality, served with a five-spice chicken broth

BURGER 24€

Burger au bœuf, sauce cocktail, cheddar, cornichons aigres-doux, frites et salade
Beef burger, cocktail sauce, cheddar, sweet and sour pickles, French fries and salad

LA CARTE
des desserts

DESSERTS DU CHEF PATISSIER
HUGUES POUGET 10€

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

Hugues Pouget, Chef pâtissier engagé, crée une gastronomie sucrée inspirée par la nature, 100 % de saison, sans colorants ni additifs. Fort d'un parcours d'excellence et d'une technique brevetée à base de poudres naturelles, il allie innovation, gourmandise et exigence.

Entremet Chocolat
Chocolate entremets

Charlotte aux framboises
Raspberry Charlotte

Tarte aux pommes caramélisées
Caramelised apple tart

LES GLACES & SORBETS

1 boule - 3€ | 2 boules - 5€ | 3 boules - 7€

GLACES

Vanille Bourbon, Thé matcha, Sésame noir et Pistache
Bourbon Vanilla, Matcha Tea, Black Sesame, and Pistachio

SORBETS

Cacao, Fraise, Fruit de la Passion, Litchi, Mangue et Abricot
Cocoa, Strawberry, Passion Fruit, Lychee, Mango and Apricot

LE DESSERT SIGNATURE

RIZ AU LAIT 10€

Caramel au beurre salé et noix de pécan caramélisées
Salted butter caramel and caramelised pecans

CAFÉ GOURMAND 12€ (Hors formule*)

Accompagné d'un assortiment de mini-desserts
Gourmet coffee with assorted mini desserts

DEJEUNER 12h - 14h30 | LUNCH 12pm - 14:30pm

Les prix sont ttc et en €. La liste des allergènes est disponible sur demande. En cas d'allergie, merci d'informer notre équipe.
Prices include VAT and are in €. The list of allergens is available on request. In case of allergy, please inform our team.
Origine de nos viandes : France | *Origin of our meat: France*