

Entrée

Œuf poché croustillant sur lit de pommes de terre julienne accompagné d’une mousse légère de feta	7.90€
Œuf poché sur crémeux de champignons et foie gras	7.90€
Gaspacho de tomates à la mousse de feta	8.90€
Crevettes panées	9.90€
Tartare de saumon à l’avocat	9.90€
Carpaccio de bœuf modern accompagnées de cheddar fondu et de la roquette	9.90€
Noix de Saint-Jacques poêlées, mousse de champagne et duo de panais	15.90€
Foie gras mi-cuit, sauce aux figues et pain d’épices	16.90€

Salades

Salade César Revisitée Accompagne de copeaux de parmesan, œuf de caille croûtons, et une vinaigrette crémeuse l'anchois, le tout accompagné de filets de poulet rôti	12.90€
Salade de Burrata aux Truffes Burrata crémeuse accompagnée de tomates, roquette noix de cajou et un filet d'huile d'olive infusée la truffe.	13.90€
Salade Grecque Modern Une combinaison raffinée de tomates juteuses, d'oignons rouges, d'olives vertes savoureuses et de fromage feta crémeux	12.90€

Plats

Filet Mignon de Veau Rossini Un morceau de veau parfaitement cuit, garni de foie gras poêlé, nappé d'une sauce brune. et servi avec un mille-feuille de pommes de terre.	34.90€
Entrecôte de Bœuf Angus Entrecôte de bœuf Angus grillée, accompagnée d'une sauce forestière onctueuse et de frites maison.	29.90€
Burger Modern Burger gourmet avec steak haché d'Angus, cheddar fondu, cornichons et sauce spéciale, servi avec des frites maison.	23.90€
Magret de Canard Poêlé Magret de canard poêlé, accompagné d'une sauce l'orange subtilement acidulée et sucrée, et d'un duo de purées raffinées.	24.90€
Suprême de Poulet Un suprême de poulet tendre, accompagné d'une somptueuse sauce aux champignons et de foie gras servi avec une purée de pommes de terre crémeuse	19.90€
Filet de Bar Poêlé, Risotto Crémeux et Mousse Légère de Champagne	21.90€
Ribs de Porc Laqués et Frites Maison	21.90€

Spécialités Du Chef

FILET DE TURBOT POÊLÉ AU BEURRE Accompagné par frites et légumes Grillés	34.90€
PORC IBÉRIQUE FONDANT Cuit à la Vapeur Pendant 4 Heures, Aux Tomates, Oignons, Ail, Carottes et Pommes de Terre	24.90€
CÔTELETTES D’AGNEAU IMPÉRIALES Accompagnées d'un riz parfumé aux fines nouilles et nappées d'une sauce tomate délicatement relevée à l'ail et à l'oignon	39.90€
TOMAHAWK ANGUS CUIT À LA PERFECTION Pommes de terre au four	79.90€

Accompagnements

Frites maison

5.00€

Purée de pommes de terre maison

5.00€

Légumes de saison sautés

5.00€

Carte De Dessert

FORÊT NOIRE MAISON

9.90€

Un gâteau maison à la génoise au chocolat, imbibée de sirop de cerises, accompagnée de chantilly légère et de framboises fraîches. Le tout décoré de copeaux de chocolat noir pour un équilibre parfait entre douceur et fruité, dans un cadre moderne et raffiné.

CHEESECAKE MAISON AU CITRON ET COULIS DE FRAMBOIS

9.90€

Un cheesecake crémeux au citron, sur une croûte légère, accompagné d'un coulis de framboise frais, alliant acidité et douceur dans un dessert raffiné et moderne.

PAVLOVA ROYALE AUX FRUITS ROUGES SAUVAGES

10.90€

Une pavlova légère et croquante, garnie de fruits rouges frais, accompagnée d'un coulis de mangue exotique, alliant douceur et fraîcheur dans une harmonie parfaite.

SURPRISE MODERN

11.90€

Des sphères de chocolat noir, fondantes et généreusement remplies d'une crème au chocolat blanc parfumée au coco, accompagnées de noix de pécan croquantes et d'un crumble spéculos.

CAFÉ GOURMAND

11.90€

Un assortiment de petites douceurs, parfaites pour accompagner votre café.

— NOS MENUS —

Menu Du Jour

FORMULES

Plat + dessert : 16.90

&

Entrée + plat : 16.90

&

Entrée + plat + dessert : 19,90

ENTRÉES

Salade burrata

ou

Salade au saumon fumé

ou

Crevettes panées

ou

Tartine fraîcheur au saumon fumé et roquette

ou

Oeuf poché sur son tartare d'avocat

PLATS

PLATS

Cuisses de canard avec purée

ou

Raviolis à la truffe

ou

Cordon bleu avec purée

ou

Ribs de porc au four & frites maison

ou

Blanquette de veau avec riz

ou

Filet de bar avec légumes

ou

Focaccia italienne gourmet

ou

Focaccia au poulet gratinée

DESSERTS

Moelleux au chocolat

ou

Tarte tatin

ou

Tarte aux framboises

Menu Enfant 10.9€

PLAT AU CHOIX

Nuggets de poulet maison

ou

Steak haché

ACCOMPAGNEMENT

Frites maison

&

Purée de pommes de terre

DESSERT AU CHOIX

Glace au chocolat

ou

Glace à la vanille

ou

Glace à la fraise