

# 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

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

# 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 Crèmeux 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 FRAMBOISES**

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

Œuf 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