

LES ENTRÉES

LE POIREAU VINAIGRETTE

Poireaux confits, assaisonnés d'une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, câpres et brunoise d'œuf cuit.

Gluten - Oeuf - Moutarde - Sulfites

LE DEMI-CROQUE

Jambon de dinde fumé, oignons caramélisés, moutarde, béchamel au comté et parmesan, servi avec une salade de mesclun.

Gluten - Lactose - Sulfites - Moutarde

LE HARENG ET LA CHARLOTTE

Bisot de hareng fumé, sur des pommes de terre Charlotte cuites en robe des champs, fromage blanc vinaigré et condiment d'herbes fraîches, julienne de pomme de terre frite.

Poisson - Lactose - Sulfites

LA SALADE DE ROQUETTE BASILIC

Tomate cerise confite, crouton, olive, citron confit, fenouil, parmesan roquette basilic et vinaigre balsamique

Gluten - Lactose - Sulfites

LE FRITO MISTO, SAUCE GRIBICHE

Tempura de légumes de saison, shiso, encornet et gambas

Crustacés - Mollusques - Gluten - Oeuf - Lactose - Sulfites

LE CÉVICHE DE MAIGRE

Réduction de jus de carotte au curry, paprika et huile fumée.

Poisson - Lactose - Moutarde - Sulfites

LES DESSERTS

L'ÎLE FLOTTANTE DE NOS GRANDS-MÈRES

Blancs en neige cuit au four, crème anglaise à la vanille de Madagascar.

Oeuf - Lait

LA TARTE TATIN

Pommes caramélisées et confites, pâte feuilletée et crème double.

Gluten - Lait - Oeuf

LA BRIOCHE PERDUE CROUSTILLANTE

Brioche perdue cuite au four servie croustillante, garnie de confiture de myrtilles.

Gluten - Oeuf - Lait

LA POIRE BELLE-HELENE

Poire fourrée à la crème et cuite au sirop de cannelle et anis étoilé, amande, glace vanille et sauce chocolat

Oeuf - Soja - Lait - Fruits à coque

LES GARNITURES

PURÉE DE POMMES DE TERRE

Gluten - Lactose - Fruits à coque

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE

Lactose

MESCLUN ET VINAIGRETTE

Sulfites - Moutarde

Riz au beurre

Lactose

TOMBÉE D'ÉPINARDS

Lactose

LES PLATS

LA SALADE CESAR

Salade romaine, blancs de volaille cuits basse température, lardons, anchois, parmesan, croutons, lard, ail et sauce césar.

Gluten - Poisson - Lactose - Sulfites - Moutarde

LE DOS DE CABILLAUD

Au beurre blanc

Poisson - Sulfites - Lactose

LE CROQUE DINDE

Jambon de dinde fumé, caramélisé, moutarde, béchamel au comté et parmesan, servi avec une salade de mesclun.

Gluten - Lactose - Moutarde - Sulfites

LE PARMENTIER

Queue de boeuf, siphon de pommes de terre, croûtons, dés de pommes de terres frits et ciboulette.

Gluten - Lactose - Sulfites

LE TARTARE AU COUTEAU

Tartare taillé au couteau, assaisonné de câpres, cornichons, échalotes, persil plat, moutarde, ketchup, tabasco et sauce Worcestershire.

Moutarde - Sulfites

LA SALADE GÉSIERS

Frisée fine et mâche en vinaigrette, œuf crémeux, croûtons, poêlée de gésiers, pommes de terre et lardons vinaigrés, ciboulette.

Gluten - Oeuf - Lactose - Sulfites

LA BAVETTE

Bavette rôtie, échalotes confites, jus de viande.

Lait - Sulfites

LA VOLAILLE

Suprême cuit sur le coffre, sauce aux champignons.

Lait - Sulfites

LES PLATS SIGNATURES

HORS-MENU

LE TURBO

Turbo cuit sur l'arête au beurre noisette, grenobloise, pomme de terre grenailles au beurre d'algues.

Poisson - Gluten - Lactose

CÔTE DE BOEUF - 1.1Kg

Servie sur des pommes de terre grenailles, confites au four et échalotes caramélisées.

Lactose - Sulfites

L'ÉPAULE D'AGNEAU - 1kg

Épaule d'agneau de lait confite 10 heures, jus de cuisson réduit, servie avec des carottes safranées.

Lactose - Sulfites

LES QUENELLES DE CABILLAUD ET LANGOUSTINES

Les quenelles de cabillaud et langoustines, tombées de tétragones et sa bisque.

Crustacés - Oeuf - Lactose - Sulfites

CARTE BRUNCH

LE BURGER

Gluten - Oeuf - Soja - Lait - Moutarde - Sulfites - Celeri

L'AVOCADO TOAST

Gluten - Sésame - Soja - Fruits à coque

L'ŒUF BENEDICTE

Gluten - Oeuf - Poisson - Lait - Sulfites