

LES ENTRÉES

TARTE FINE À LA TOMATE CONFITE

Tarte fine feuilletée à la tomate confite, cœur de bœuf rôti et concassée aux herbes, roquette, parmesan, huile verte et glaçage à l'eau de tomate.

Gluten - Lactose - Moutarde

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

LA SALADE DE ROQUETTE BASILIC

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

Gluten - Lactose - Sulfites

LE CEVICHE DE MAIGRE

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

Poisson - Lactose - Moutarde - Sulfites

LES GARNITURES

PURÉE DE POMMES DE TERRE

Gluten - Lactose - Fruits à coque

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE

Lactose

MESCLUN ET VINAIGRETTE

Sulfites - Moutarde

RIZ PILAT

Lactose

TOMBÉE D'ÉPINARDS

Lactose

LES DESSERTS

L'ILE FLOTTANTE DE NOS GRANDS-MÈRES

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

Oeuf - Lait

FONDANT CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE

Fondant au chocolat, crumble cacao et glace vanille

Gluten - Oeuf - Lait - Soja

LA SOUPE DE FRUITS ROUGES

Crèmeux basilic, fruits rouges frais, soupe de fruits rouges, huile d'olive et meringue

Oeuf - Lait

LA BRIOCHE PERDUE CROUSTILLANTE

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

Gluten - Oeuf - Lait

LES PLATS

LA SALADE CESAR

Salade romaine, blancs de volaille cuits basse température, bacon, anchois, parmesan, croutons, ail et sauce César.

Gluten - Poisson - Lactose - Sulfites - Moutarde

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 FILET DE RASCASSE RÔTI

Sauce vierge de tomate, citron, fenouil, huile d'olive, ciboulette, olive, basilic et jus d'arête de poisson réduit.

Poisson - Sulfites

LA SALADE DE POIVRONS CONFITS

Salade de poivrons confits marinés, cœur fondant à la feta, coulis de poivrons, roquette, anchois, amandes torréfiées et olives taggiasche.

Lactose - Fruits à coque - 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 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

LE TURBOT

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

Poisson - Gluten - Lactose

LA CÔTE DE BOEUF

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

Lactose - Sulfites

L'ÉPAULE D'AGNEAU

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

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'OEUF BENEDICTE

Gluten - Oeuf - Poisson - Lait - Sulfites