

TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE DE 12H À 22H

EN GRIGNOTAGE, À PARTAGER, EN ENTRÉE...

Jambon Bellota Iberico 100% <i>Affinage 24 mois</i>	20.00
Saumon fumé <i>Écossais, à la ficelle</i>	14.00
Foie gras maison <i>Toasts et chutney</i>	18.50
Pâté en croûte <i>De la Maison Bobosse à Lyon</i>	13.50
Club sandwich <i>Toasté, frites et salade</i>	16.80
Velouté, gaspacho ou soupe <i>Selon saison</i>	11.50

LES CLASSIQUES & ICONIQUES

Salade de Homard <i>Légumes ou crudités de saison</i>	31.00
Bœuf Wellington <i>Filet façon Wellington (foie gras & confit d'échalotes)</i>	35.00
Classique tartare de bœuf <i>Frites et mesclun</i>	19.50
Risotto à la truffe <i>Crème de truffe et truffe d'été</i>	22.00
Onglet de bœuf <i>Frites et salade</i>	27.00

LES DOUCEURS PRÉFÉRÉES

Sélection de fromages de Delphine <i>(rue des Remparts)</i>	11.00
Riz au lait <i>De la maison, caramel beurre salé</i>	9.00
Baba au rhum à partager <i>Confit de pommes, chantilly vanille</i>	18.00
Glace à l'italienne <i>Fruits / Cookies chocolat / Caramel beurre salé</i>	7.00

MENU ENFANT

Steack haché ou filet de poisson, frites ou légumes, sunday vanille	15.00
--	-------

LES SUGGESTIONS DU CHEF DE 12H À 14H & DE 19H À 22H

ENTRÉE, PLAT, DESSERT • 48 €

LES ENTRÉES

Tataki de Thon <i>Légèrement relevé, tarte fine à l'avocat et pickles aux agrumes</i>	14.50
Œuf <i>Mollet, haddock et œufs de hareng fumé, frisée asperges et vinaigrette noisette</i>	12.50
Bœuf <i>En carpaccio, marinade au balsamique, artichaut à l'huile d'olive et parmesan</i>	14.00

LES PLATS

Lotte <i>En médaillon snacké, mousseline de patates douces, pomme de terre croustillante et condiment ravigote.</i>	30.00
Cabillaud <i>A la plancha, fraîcheur d'épinards, petits légumes, fromage blanc au raifort & herbes fraîches.</i>	28.00
Cochon <i>Poitrine confite, polenta frite, confiture de tomates au chorizo, crème de basilic et pignons de pin.</i>	26.00

LES DESSERTS

Chocolat <i>Dacquoise noisettes, gelée de framboises, crème Dulcey</i>	10.00
Fruits rouge <i>En panna cotta, pistache et eau de fraises à la verveine.</i>	10.00
Café <i>Façon Saint Honoré, café cannelle, compotée de cerises noires.</i>	11.00
Sorbet artisanal <i>Framboise, citron, mangue, passion</i>	8.50
Café ou décaféiné Gourmand	10.00

LE 3-EN-1

Sur ardoise	22.50
<i>Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés</i>	

Nous recommandons à toute personne présentant des allergies de se présenter. La liste des produits allergènes est à disposition.

PRIX NETS EN EUROS ET SERVICE COMPRIS

Maitre restaurateur depuis le 18 avril 2014

