

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>	22.00
Saumon fumé <i>Écossais, à la ficelle, blinis maison.+++</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 de patates douces au maïs et lait de coco (végétarien) <i>Chips fumées et pop corn. +</i>	13.00

LES CLASSIQUES & ICONIQUES

*Salade de homard <i>Légumes ou crudités de saison.+++</i>	32.00
*Bœuf Wellington <i>Filet façon Wellington (foie gras & confit d'échalotes).+++</i>	36.00
*Classique tartare de bœuf <i>Frites et mesclun.+</i>	19.50
Ravioles de homard <i>Bisque de Homard, noisettes.++++</i>	32.00
*Risotto à la truffe (végétarien) <i>Crème de truffe et truffe.+</i>	24.00
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>Compotée de pommes, chantilly vanille.+++</i>	19.00

Tous les plats précédés d'un * peuvent être emportés.

Liste allergènes:

+ gluten, + lactose, + fruits à coque, + œuf, + moutarde, + crustacés, + soja, + arachides, + céleri

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

ENTRÉE, PLAT, DESSERT • 48 €

LES ENTRÉES

Saumon gravlax <i>Betterave, condiments, ricotta et aneth, pickles et framboises. +</i>	15.00
Tartelette de Crabe <i>Rémoulade de céleri et pomme au wasabi, tobiko.++++</i>	14.80
Croustillant de pied de cochon <i>Poireaux fondants et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne. ++</i>	13.80

LES PLATS

Daurade royale <i>Mousseline de petits pois, légumes verts, beurre blanc relevé et huile herbacée. +</i>	28.00
Porcelet en médaillon <i>Chou fleur, jeunes carottes et asperges, jus réduit au café et tonka. +</i>	27.00
Cabillaud rôti <i>Asperges blanches, réduction de crème de volaille, caviar de hareng et ail frit. +</i>	28.00

LES DESSERTS

Fondant gourmand <i>Chocolat, fleur de sel, mousse caramelia & sorbet cacao.+++</i>	10.50
Panna Cotta <i>Financier amande et ganache kiwi. ++++</i>	10.50
Entremet vanille et fraises <i>Biscuit citron, mousse de vanille, rhubarbe et fraises. ++</i>	10.00
Sorbet artisanal <i>Framboise, citron, mangue, passion, fraise (2 parfums au choix).</i>	8.50
Glace Italienne Sunday Caramel, Chocolat Cookies, Fruits rouges. +++	6.50
Café ou décaféiné Gourmand. +++	10.00

LE 3-EN-1

Sur ardoise <i>Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés.</i>	23.50
--	-------

MENU ENFANT

Steak haché ou filet de poisson, frites ou légumes, glace Sunday	15.00
---	-------

PRIX NETS EN EUROS ET SERVICE COMPRIS