

# PLANCHES

## PLANCHE TERRE ET MER

Saumon gravelax, foie gras mi-cuit, tartare de bar, magret de canard fumé

29,90€

## PLANCHE MIXTE

Saucisson ibérique, porchetta, jambon Serrano, Lomo, Fleur de Maquis, Blueshropshire, Beaufort, Brie, Tête de Moine

26,90€

## PLANCHE CHARCUTERIE

Saucisson ibérique, jambon Serrano vieille réserve, lomo, porchetta

25,90€

## PLANCHE FROMAGÈRE

Fleur de Maquis (Corse), Blueshropshire ((Angleterre), Beaufort, Brie de Meaux, Tête de Moine (Suisse)

24,90€

# ENTRÉES

## CÉVICHE DE BAR

Passion et citron vert

11,90€

## FOIE GRAS MI CUIT

Spéculos, chutney pomme/poire et cannelle

15,90€

## OEUF PARFAIT

Oeuf de la Ferme du Tronquoy cuit à 64°, crème de butternut et sa mouillette persillée et bacon grillé

11,90€

## GYOZA AUX LÉGUMES

Croquant à la framboise et sauce asiatique

12,90€

## SAUMON GRAVELAX

Betterave, crème à l'aneth

15,90€

## HOUMOUS DE BETTERAVES

Betteraves en 2 textures, croustillants de pois chiches, ricotta

12,90€

# MENU VÉGÉTARIEN

## ENTRÉES

### GYOZA AUX LEGUMES

croquant à la framboise et sauce asiatique

### HOUMOUS DE BETTERAVES

Betteraves en 2 textures, croustillant de pois chiches, ricotta

## PLATS

### CHOUX-FLEUR EN 2 TEXTURES

Purée et gratiné au Gouda  
Crumble et huile de noisette

### LÉGUMES PANÉS ET FRITS

Accompagnés de son guacamole

34,90€

## DESSERTS

### BRIOCHE FACON PAIN PERDU

Caramel au beurre salé et sa boule de glace vanille

### PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

Meringue, compotée de fruits rouge et crème vanille

# MENU LA MAISON

## ENTRÉES

### OEUF PARFAIT

Oeuf de la Ferme du Tronquoy cuit à 64°, crème de butternut et sa mouillette persillée et bacon grillé

### SAUMON GRAVELAX

Betterave, crème à l'aneth,

## PLATS

### EFFILOCHE DE CANARD,

Pomme flambée à l'Armagnac, et son risotto aux champignons

### DOS DE CABILLAUD

En croute de moutarde, purée de butternut, sauce moutarde à l'ancienne/miel

**BAVETTE**, Tige Hereford, +/- 250g, Épices Zaatar, accompagnement au choix

37€

## CAFE GOURMAND

## DESSERTS

### BRIOCHE FACON PAIN PERDU

caramel au beurre salé et sa boule de glace vanille

### PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

Meringue, compotée de fruits rouge et crème vanille

## CAFE GOURMAND

# FORMULE

Demandez à votre serveur

Plat du jour/café gourmand **21,90€** ou Plat du jour/boisson/café gourmand **24,90€** UNIQUEMENT LE MIDI

DU MARDI AU VENDREDI

# MENU ENFANT

Poulet pané ou viande de boeuf ou poisson du moment pané, accompagnement au choix, boule de glace

10€

## PLAT

### TARTARE DE BOEUF

Coupé au couteau,  
vinaigre balsamique réduit  
Frites fraîches maison

19,90€

### PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE

Sauce Sichuanaise (sucré/salé),  
purée de pomme de terre ailée et fines herbes

25,60€

### EFFILOCHÉ DE CANARD

Aux pommes flambées à l'Armagnac,  
Risotto aux champignons

23,90€

### LÉGUMES PANÉS ET FRITS

Légumes du moment, accompagnés  
de guacamole

17,90€

### CHOUX-FLEUR EN 2 TEXTURES

Purée et gratiné au gouda de mille jours,  
crumble et huile de noisette

17,90€

### COEUR DE RIS DE VEAU

Jus réduit au Porto,  
Champignons du moment et pomme  
de terre grenailles

35,90€

### CARPACCIO DE BOEUF

Exceptionnel faux filet HOLSTEIN  
maturé, fumé au bois de hêtre et  
séché, huile de pistache  
Frites fraîches maison

23,90€

## VIANDES

BOUCHERIE D'EXCEPTION

LESAGE PRESTIGE

**NOS CUISSONS SONT RÉALISÉES AU  
FOUR MIBRASA AU CHARBON VÉGÉTAL**

### NOIX D'ENTRECÔTE DE BOEUF 29,90€

Argentine persillée, +/- 300g, baies  
de Bataks

### FILET DE BOEUF

Race Simmental, +/- 300g, épices  
Zaatar

32,90€

### RIBS DE BOEUF

Cuit à basse température,

31,50€

### BAVETTE

Tige Hereford +/-250g, épices Zaatar

23,90€

### Accompagnements au choix:

Frites fraîches, pommes grenailles rôties,  
purée de patate douce ou butternut,  
petits légumes

### SAUCE:

BÉARNAISE, POIVRE, ÉCHALOTE, CHIMICHURI

## POISSONS

### DOS DE CABILLAUD

En croute de moutarde,  
Purée de butternut  
Sauce moutarde à l'ancienne et miel

23,90€

### TURBOT

Poêlée,  
Sauce au beurre blanc citronné  
tombée d'épinards

28,90€

### NAGE DE SAINT-JACQUES

Bisque de crevettes,  
Purée de patate douce

27,90€

### BAR ENTIER

Grillé au four Mibrasa, sauce criolla  
(tomate, oignon, coriandre et citron)  
petits légumes

25,90€

## DESSERTS

### PANA COTTA PASSION

Et sa boule de glace maison passion

10,90€

### FROMAGE 10€ / GOURMAND

Fleur de maquis, blue shropshire, brie  
de Meaux, tête de moine, Beaufort.  
1 verre de vin (sélection du barman)

16€

### PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

Meringue, compotée de fruits rouges

11,90€

### DAME BLANCHE

3 boules vanille, coulis  
chocolat, crème sucrée

10,90€

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND

10,50€

### SPHÈRE CHOCOLAT VALRHONA

12,90€

Façon Fôret noire, crème légère à la vanille de Tahiti,  
compotée de griottes, biscuit chocolat noir mangari,  
mousse hukambi et coulis de griottes

### CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS

3 boules chocolat ou café, coulis  
chocolat ou café, crème sucrée

10,90€

### COULANT PISTACHE

Sorbet fruits rouges maison et fruits  
rouges frais

11,90€

### COLONEL

3 boules citron, vodka

11,90€

### BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

Caramel au beurre salé et glace vanille artisanale

10,90€

### BOULE DE GLACE

Parfum au choix

3,00€