

# LA CARTE DU SOIR

## LE COIN BRASSERIE

|   | EN ENTREE | EN PLAT |
|---|-----------|---------|
| ✓ Salade de chèvre chaud sur toast  | 14.00     | 19.00   |
| Salade Caesar au blanc de volaille  | 14.00     | 22.00   |
| ✓ Raviole fraîches au citron et ricotta                                     | 16.00     | 24.00   |
| Risotto aux gambas poêlées au curry   |           | 29.00   |
| ✓ Risotto aux asperges vertes   |           | 24.00   |
| Tartare de dorade à l'huile d'olive, citron vert et toast                   | 18.00     | 25.00   |
| Tartare de bœuf maison coupé au couteau, pommes frites et mesclun de salade |           | 35.00   |
| Carpaccio de bœuf mariné minute à huile de truffe blanche, pommes frites    |           | 39.00   |

## LES ENTREES

|  |       |
|--|-------|
| ✓ Salade de rucola et parmesan                         | 13.00 |
| ✓ Emulsion de carottes et gingembre                    | 14.00 |
| ✓ Asperges vertes tièdes en vinaigrette de noix        | 19.00 |
| Effeillé de saumon mariné aux baies roses et guacamole | 21.00 |
| Noix de Saint Jacques poêlées au caviar d'aubergines   | 26.00 |
| Tempura de queues de gambas et wok de légumes          | 24.00 |
| Médailon de foie gras chaud aux asperges               | 25.00 |

## LES VIANDES

|  |       |
|--|-------|
| Souris d'agneau confite aux épices douces, taboulé de semoule et légumes             | 33.00 |
| Entrecôte de bœuf parisienne aux baies roses, pommes allumettes et mesclun de salade | 37.00 |
| Filet de bœuf poêlé au vinaigre balsamique et risotto primavera                      | 47.00 |
| Carré d'agneau rôti en croute d'olives noires, jus court à l'ail des ours            | 43.00 |

## LES POISSONS

|   |       |
|---|-------|
| Filets de perches meunière, pommes frites et sauce tartare (selon arrivage) | 41.00 |
| Filet de daurade aux agrumes, pommes écrasées                               | 33.00 |
| Brochette de gambas rôties en persillade, taboulé et rucola                 | 36.00 |
| Filet de loup de mer poêlé à l'huile d'olive vanillée, risotto vénéré       | 47.00 |
| Filet d'omble chevalier sauce vierge, taboulé de quinoa                     | 38.00 |

## LE MENU TRADITION

Le Menu 55.00

Crème de carottes et gingembre

S

Suprême de volaille rôti à la livèche,  
Pommes sautées et légumes du marché

S

Crème brûlée à la vanille Bourbon

## LE MENU DU MARCHÉ

Le Menu 63.00

Effeillé de saumon mariné aux baies roses et  
asperges vertes

S

Filet d'omble chevalier sauce vierge,  
Taboulé de quinoa et légumes du marché

S

Tarte tatin aux pommes caramélisées,  
Quenelle de glace au Calvados

## LE MENU DU BISTRO

Le Menu 83.00

Le Menu sans le fromage 71.00

Tempura de gambas en vinaigrette à la mangue

S

Carré d'agneau rôti en croute d'olives noires,  
Pommes grenailles et jeunes légumes

S

Assiette de fromages frais affinés

S

Moelleux au chocolat amer de Guanaja

## LE MENU PLAISIR

Le Menu 97.00

Le Menu sans le fromage 85.00

Tartare de daurade à l'huile d'olive et citron vert

S

Raviole fraîches au citron et ricotta

S

Médailillon de filet de bœuf au vinaigre balsamique,  
Risotto vert et tombée de légumes printaniers

S

Assiette de fromages frais affinés

S

Mille-feuilles aux fraises