



CARTE HIVER

A PARTAGER POUR L'APÉRITIF

Tarama Maison Pain pita	9.00
Assiette de Jambon Truffé (160 gr) Gressins, condiments	24.00
Assiette à Partager Nems de gambas, Samossa de volaille, Tempura de gambas	25.00
Assiette de Mezze à Partager Houmous (80 gr), Moutabal (80 gr), Fallafel (8 pièces) Pain pita, sauce à l'ail	23.90
Bellota Ibérique Pan con tomate	20.00

PIZZAS FINES ET CROUSTILLANTES

Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth, Selon la Pizza « Spago »	21.00
Jambon Truffé, Stracciatella	23.50

ENTRÉES

Saumon Islandais SNØ Fumé Crème fouettée, échalotes confites, gingembre, estragon, blinis à la farine de sarrasin	22.00
Salade César à la Volaille Cœur de romaine, anchois, copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce césar, croûtons dorés	19.00
Soupe aux Moules de Bouchot Safranée Croûtons dorés, matignon de légumes, huile d'olive vierge	16.50
Terrine de Foie Gras de Canard des Landes Chutney de poires aux amandes et épices, toast de pain grillé	24.00

PÂTES ET RISOTTO

Risotto Carnaroli aux Champignons des Bois	27.00
Emulsion noisette, tuile de parmesan	
Linguines aux Moules de Bouchot	21.00
Beurre iodé, matignon de légumes	
Gratin de Gnocchis	14.90
Crème de parmesan à l'huile de truffe	
Au Jambon Truffé	19.50

POISSONS

Panaché de Poissons à la Grenobloise	32.90
Saumon, daurade, cabillaud et gambas snackés, câpres, citron, noix, croûtons, persil	
Tombée d'épinards au beurre	
Riz Sauté Indonésien (<i>Plat Indonésien</i>)	27.50
Riz frit indonésien aux gambas, poulet, œuf	
Pavé de Saumon Snacké à l'Huile d'Olive Vierge	27.00
Minute de potimarron, sauce Matelote	
Noix de Coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc	43.00
Fondue de poireaux, beurre de bergamote	
Dos de Cabillaud Rôti au Beurre Mousseux	29.90
Mijoté de pois chiche au chorizo, jus de broche à la sauge	

VIANDES

Côte De Veau Rôtie au Sautoir	36.00
Purée de pommes de terre, morilles braisées au jus	
Joue de Cochon Ibérique Confité	27.50
Polenta crémeuse, jus de cochon aux piquillos	
Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise	29.90
Purée de pommes de terre, tombé d'épinards au beurre, jus au vinaigre de framboises	
Faux filet Poêlé au Beurre Doux, Beurre Café de Paris (320 gr)	42.00
Pommes de terre confites, salade verte	
Tartare « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf Taillé au Couteau	20.50
180g, préparés à la commande	
Salade verte, pommes frites	
Le Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres	
Le César : Le Classique poêlé aller-retour	

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Les origines de nos viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement.

Notez que le chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

AUJOURD'HUI

Mardi 21 Février, Mardi Gras, Notre Chef Brice Clementi vous propose...

MENU DU JOUR

Formules	2 Plats : Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	25.90
	3 Plats : Entrée, Plat du jour et Dessert	28.70
Entrées du Jour		7.40
	Velouté de Carottes au Cumin Petits croûtons dorés, ciboulette, huile d'olive vierge	
ou		
	Rillettes de Saumon SNØ aux Herbes Fraîches Tuile de pain, bouquet de salade verte	
ou		
	Céleri Rémoulade, Œuf Parfait Crumble parmesan	
Plats du Jour		19.80
Poisson	Filet de Saumon Cuit à l'Huile d'Olive Vierge Ecrasé de pommes de terre, sésame, coriandre, citron vert	
ou		
Viande	Suprême de Pintade Rôti au Beurre Doux Semoule à l'orientale, légumes tajines, jus aux épices douces	
ou		
Mijoté	Pot au Feu Jarret de veau, paleron et plat de côte de bœuf, os à moelle Carottes, navets, céleri, pommes de terre	
Fromages ou Desserts		
ou	Demi Saint-Marcellin , Affiné « Mère Richard »	
ou	Fromage Blanc en Faisselle , Crème double	
ou	La Pâtisserie du Jour : Tarte Sablée aux Poires Bourdaloue	
ou	Salade de Fruits Frais de Saison	
ou	Délice de Fromage Blanc , Compote de pommes et coulis de fruits rouges	
ou	Coupe de Glace et Sorbets : Framboise, Coco, Citron Vert	

SUGGESTION DU MARCHE PRIMEUR DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Jambon au Foin Purée de pommes de terre, jus de broche	22.00
Poulpe Grillé Mijoté de lentilles Beluga	43.00

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Verre 12cl	Btle 75cl
Lallier Brut – R019	13.90	87.00
Lallier – Grand Rosé	17.90	106.00

APÉRITIFS DU MOMENT

Aperol Spritz (12cl)	11.00
Hibiscus Spritz: Gin, crème de mûre & Schweppes Premium Mixer à la fleur d'hibiscus (12cl)	11.00
Moscow Mule (12cl)	11.00
BAR À GIN (12cl)	
Frais et Herbacé : Gin & Schweppes Premium au thé vert matcha	11.00
Frais et Amer : Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic	11.00
Frais et Fruité : Gin & Schweppes Premier à l'hibiscus	11.00

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

<u>BLANCS</u>	Verre 12cl	Btle 75cl
Saint Joseph A.O.C - " Le Grand Pompée " - Paul Jaboulet Ainé - 2021	8.00	47.50
Santenay A.O.C - « Les Daumelles » - Domaine Ponsard Chevalier - 2019	9.70	63.50
Saint-Aubin A.O.C - Bourée et Fils - 2016	13.50	79.00
Condrieu A.O.P – " La Petite Côte " - Vignoble Cuilleron - 2020	15.50	89.50
Châteauneuf du Pape A.O.C - " La Roquète " - 2020	20.00	120.00

ROUGES

Crozes Hermitage A.O.C - Laurent Combier - 2021	8.10	47.50
Saint Joseph A.O.C - " Les Pierres Sèches " - Domaine Cuilleron - 2021	9.20	55.00
Maranges 1 ^{er} Cru A.O.C - « Clos des Rois » - Domaine Ponsard Chevalier – 2020	10.60	63.50
Chassagne-Montrachet A.O.C – Bader-Mimeur 2016	13.70	82.00

ROSÉS

Château Sainte-Marguerite A.O.P " Cuvée Symphonie " - JP Fayard - 2022	9.00	48.50
--	-------------	--------------