

Le
MENU

TERRINE DE CHÈVRE AUX LÉGUMES CONFITS,
COULIS TOMATE

OU

TARTARE DE THON, FAÇON THAÏ

PAVÉ DE VEAU, GALETTE, POMMES DE TERRE ET
PETITS LÉGUMES

OU

FILET DE DORADE BAYALDI DE LÉGUMES,
POMMES DE TERRE, GRENAILLES ET JUS DE SOUPE

ROCHER PRALINÉ, NOISETTE

OU

CRÈME BRÛLÉE

Le
MENU

SAUMON GRAVLAX BETTERAVES
OU
CARPACCIO DE TOMATES, BURATTA, PISTOU

RISOTTO SAINT-JACQUES
OU
MAGRET DE CANARD, GRATIN DAUPHINOIS

PARFAIT GLACÉ FRAMBOISE
OU
CROUSTILLANT AU CHOCOLAT

Le
MENU

RILLETTE DE SAUMON
OU
TATIN DE TOMATE, MOZZARELLA BURRATA &
PISTOU

PAVÉ DE VEAU AU JUS DE VIANDE, ÉCRASÉ DE
POMME DE TERRE & PETITS LÉGUMES
OU
FILET DE DAURADE AU BEURRE BLANC, RISOTTO
& PETITS LÉGUMES

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE
OU
CROUSTILLANT AU CHOCOLAT

45 €

Le

COCKTAIL DINATOIRE

CHEF DIDIER NONNENMACHER

PLATEAUX APÉRITIFS VARIÉS :

FOIE GRAS BRULÉ MAISON, TATAKI DE THON
ROUGE BRULÉ, VERRINES DE CREVETTES,
RAVIOLES AU PISTOU, MINIS SANDWICH DE
CHARCUTERIES ITALIENNES, TOASTS DE
MAGRET FUMÉ, CARPACCIO DE SAINT JACQUES...

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE ET
MORTADELLE

MINIS BURGERS

TRIO DE RISOTTO DU CHEF : MORILLES, SAINT-
JACQUES & MAGRET FUMÉ

FROMAGES SECS

MIGNARDISES SURPRISES DU CHEF OU GÂTEAU
D'ANNIVERSAIRE (À DÉFINIR)

Le

COCKTAIL DINATOIRE

CHEF DIDIER NONNENMACHER

PLATEAUX APÉRITIFS VARIÉS :

FOIE GRAS BRULÉ MAISON, TATAKI DE THON
ROUGE BRULÉ, VERRINES DE CREVETTES,
RAVIOLES AU PISTOU, MINIS SANDWICH DE
CHARCUTERIES ITALIENNES, TOASTS DE
MAGRET FUMÉ, CARPACCIO DE SAINT JACQUES...

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE ET
MORTADELLE

MINIS BURGERS

TRIO DE RISOTTO DU CHEF : MORILLES, SAINT-
JACQUES & MAGRET FUMÉ

FROMAGES SECS

MIGNARDISES SURPRISES DU CHEF OU GÂTEAU
D'ANNIVERSAIRE (À DÉFINIR)

ASSIETTE APÉRITIVE

• 6 € •

Les entrées

SOUPE DE PETITS POIS & GAMBAS

• 15 € •

PARIS - BREST GUACAMOLE, CRÈME À L'ANETH & SAUMON FUMÉ

• 16 € •

CASSOLETTE DE CUISSSES DE GRENOUILLES AU JUS DE PERSIL & CRÈME
D'AIL

• 16 € •

TERRINE DE TÊTE DE VEAU PANÉE SAUCE GRIBICHE

• 14 € •

VOL AU VENT DE RIS DE VEAU AUX GIROLLES

• 18 € •

FOIE GRAS BRULÉ MAISON

• 21 € •

Les plats

MÉDAILLONS DE LOTTE POÊLÉS SAUCE SAFRANÉE, RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE &
LÉGUMES

• 28 € •

RAVIOLE DE GAMBAS AUX LÉGUMES & BEURRE BLANC AUX HERBES

• 27 € •

RISOTTO DE ST JACQUES AU PISTOU

• 30 € •

PALERON DE VEAU CONFIT AU JUS CORSÉ, PURÉE DE POMME DE TERRE & LÉGUMES

• 24 € •

LASAGNES AU POULPE

• 25 € •

ENTRECÔTE GRILLÉE, FRITES MAISON & SALADE VERTE

• 32 € •

TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ, FRITES MAISON & SALADE VERTE

• 21 € •

CHEESEBURGER, FRITES MAISON ET SALADE VERTE

• 21 € •

BURGER RACLETTE, FRITES MAISON & SALADE VERTE

• 21 € •

Menu enfant

SIROP AU CHOIX
STEAK HACHÉ, NUGGETS MAISON OU JAMBON, SERVI AVEC DES FRITES MAISON
GLACE ENFANT

• 15 € •



Les
DOUCEURS

Croustillant chocolat	12€
Fondant chocolat coeur coulant	12€
Crème brûlée à la vanille	10€
Tiramisu poire et caramel	10€
Café gourmand	12€
Brioche perdue aux pommes & glace caramel	10€
Dessert du jour (le midi uniquement)	7€

Les
DOUCEURS

Croustillant chocolat	12€
Fondant chocolat coeur coulant	12€
Crème brûlée à la vanille	10€
Tiramisu poire et caramel	10€
Café gourmand	12€
Brioche perdue aux pommes & glace caramel	10€
Dessert du jour (le midi uniquement)	7€

Les
FROMAGES

Fromage blanc (coulis de fruits rouges, crème ou miel)	6€
Fromages secs	9€

Les
FROMAGES

Fromage blanc (coulis de fruits rouges, crème ou miel)	6€
Fromages secs	9€