



RESTAURANT & BAR

Renseignements et réservations au 01 39 34 10 19

INSTANT PARTAGE

à partir de 2 personnes

PRIX POUR 1 PERSONNE

Duo ibérique 11 €
Chiffonnade de jambon, palerita, pan con romare, légumes grillés & parmesan

Poke bowl de thon 14 €
Avocat, sésame, wakamé, quinoa rouge bio, oignons, sauce soja & citron vert

Carré d'agneau rôti au foin 26 €
Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux

La Lotte 25 €
A l'armoricaine, riz pilaf

Le Pot au feu 18 €
Paleron, légumes pot au feu, os a moelle & croûtons

L'Ananas Victoria 12 €
Confit & madeleine

LES ENTRÉES

Poke bowl de thon 15 €
Avocat, sésame, wakamé, quinoa rouge bio, oignons, sauce soja & citron vert

La Tête de veau 9.50 €
Carpaccio de veau, sauce gribiche & pickles

Les Escargots 10.50 €
En Croustilles, crémeux de persil plat, sucrine à la vinaigrette et betterave

Le Maquereau 11.50 €
A l'escabèche, groseilles & yaourt à la moutarde

La Burrata veggie 13 €
Champignon de Paris, pleurote, vinaigre balsamique, huile d'olive & noisette torréfiée

Crème Dubarry & Gambas 11 €
Gambas poêlées & velouré de choux fleurs



LES VIANDES

Tartare de boeuf au couteau 20 €
Condiments, pommes frites et salade verte

Carré d'agneau rôti au foin 27 €
Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux

Le Pot au feu 19 €
Paleron, légumes pot au feu, os a moelle & croûtons

La Pintade 21 €
Le suprême doré, mini maïs, oignon botte, sauce mafé, purée de carotte & piment doux

Entrecôte (300g) VBF 29 €
Fleur de sel, pommes grenailles et sauce au poivre



LES POISSONS

Pavé de thon snacké 25 €
Avocat, pomélos, mangue & fenouil

La Lotte 26 €
A l'armoricaine, riz pilaf

Le Bar 23 €
Poêlé, purée de butternut, riz vénéré à la coriandre & gingembre



LES FROMAGES

L'assiette de 4 fromages 11 €
St Neaire fermier, Sre Maure de Touraine AOC, Comté AOC, Camembert AOC & mesclun

FORMULES MIDI & SOIR

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 29 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36 €

Les Escargots
En Croustilles, crémeux de persil plat, sucrine à la vinaigrette et betterave

ou

Crème Dubarry & Gambas
Gambas poêlées & velouré de choux fleurs



Le Bar
Poêlé, purée de butternut, riz vénéré à la coriandre & gingembre

ou

Le Pot au feu
Paleron, légumes pot au feu, os a moelle & croûtons



La Mousse au chocolat
Madeleines

ou

La Tartelette pomélo
Pamplemousse rose, crémeux de praliné & goût de yaourt



EAUX MINÉRALES

Badoit 100cl 50cl 4.80€ 3.90€

Vittel 4.80€ 3.90€



NOS VINS AU VERRE - 15CL

Côte de Rousillons LES SORCIÈRES 10 €
Domaine du Clos des fées, Roussillon, Vallée de L'Agly

MARSANNAY Domaine Chanson, PINOT NOIR 17 €
Bourgogne, Côte de nuits

Muscat de BEAUMES DE VENISE 11 €

Sancerre Tradition Domaine VACHERON 16 €
SAUVIGNON BIO

Alsace Riesling RIQUEWIHR 10 €
TRAPET BIO.

Viognier de Rosine, Stéphane OGIER 16 €
Vallée de RHONE Septentrionale

BOUZERON Héritiers, ALIGOTÉ Bourgogne 10 €
LOUIS JADOT

Maur & MAURE 6 €
Côtes de Provence AOP, Domaine Roger Zan

verre de vin et coupe de champagne 15cl

Prix nets en euros TTC, service compris.

Origine des viandes (né, élevé et abattu) Bœuf : France / Agneau : Angleterre / Veau : UE



Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération