



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, paletta, 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 28 €
Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux

La Lotte 25 €
A l'Armoricaïne, riz pilaf

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



L'Ananas Victoria 12 €
Confit & madeleine

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

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

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

Le Saumon 10.50€
En gravlax, baby poivrons & croustillant de seigle



LES VIANDES

Tartare de bœuf 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 30€
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'Armoricaïne, riz pilaf

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



LES FROMAGES

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



FORMULES MIDI & SOIR

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 29 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36 €



ou

Crème Dubarry & Gambas
Gambas poêlées & velouré de choux fleurs



Le Saumon
En gravlax, baby poivrons & croustillant de seigle

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 Tarlette pomélo
Pamplemousse rose, crèmeux de praliné & yaourt



LES DESSERTS

Thé ou café gourmand 10€

La Brioche 10€
Façon perdu, caramel beurre salé

L'Ananas Victoria 13€
Confit & madeleine

La Mousse au chocolat 9€
Madeleines

Le Tiramisu 10€
Meringue

La Tarlette pomélo 9€
Pamplemousse rose, crèmeux de praliné & yaourt

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

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