



25 Mai 2018

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

-  **Gluten**
-  **Crustacés**
-  **Œufs**
-  **Poissons**
-  **Arachides**
-  **Soja**
-  **Lait**
-  **Fruits à coques**
-  **Céleri**
-  **Moutarde**
-  **Sésame**
-  **Sulfites**
-  **Lupin**
-  **Mollusques**

Les Plats

Salades

Salade façon Caesar poulet Œufs, tomates confites, parmesan, croûtons & anchois    

Salade Végan  

Cubes de patate douce au curcuma, chou chinois, agrumes, coriande, fleurs de pensées, groseilles, rappé de noix de coco, graines de Kasha (sarrasin), sauce saté

Tomates cœur de bœuf et Buratta, Huile d'olive, basilic  

Pâtes

Linguines fraîches Putanesca, napolitaine, bolognaise, carbonara, pesto      

Les Musts

Le caviar Fouquet's (30g) et sa garniture :     

Blinis, crème fraîche, oignons et oeufs hachés, shot de vodka

Omelette aux truffes, Pommes frites et salade verte   

Pizza

Pizza aux Cèpes   

Pizza Margherita   

Bœuf

Tartare de bœuf traditionnel, Pommes frites et salade verte  

(Viande bovine d'origine Française)

Poisson

Cœur de Saumon fumé radis au beurre, concombre aneth    

Crème épaisse & oeufs de saumon

Snacks

À partager

Le Foie Gras Cube de foie gras, chutney, toasts  

Le Parme Jambon de Parme et copeaux de Parmesan  

Le Saumon Cube de saumon, blinis, crème, citron    

Sandwiches

Club sandwich saumon

Tomates, oeufs, salade, pain de mie toasté, pommes frites & salade verte



Club sandwich volaille

Bacon, tomates, œufs, salade, pain de mie toasté, pommes frites & salade verte



Sandwich sans gluten Thon, tomates, sauce fromage blanc au raifort et fines herbes



Les Desserts

Desserts

Crêpes au beurre



Moelleux au chocolat, grand cru à 70% Coeur de fraise et tartare



Sélection de glaces et sorbets : Vanille, café, chocolat, pomme, fraise, citron



Les Incontournables

■ Sancerre AOC "Tradition" 2016, bio Domaine Vacheron, Sauvignon



Secrets de Sommelier

■ Côtes du Roussillon AOC "Les Sorcières" 2016

Domaine Clos des Fées, Syrah, Grenache, Carignan



Les inattendus

■ Bouzeron AOC 2015 Héritiers Louis Jadot, Aligoté



■ Langhe DOC 2016 Marco Parusso, Nebbiolo



■ Viognier de Rosine, IGP Collines Rhodaniennes 2016

Domaine Stéphane Ogier, Viognier



Et pour les amateurs de rosé

■ Côtes de Provence AOC 2016

« Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault



Vins & Champagnes

Vins & Champagnes



Cocktails

Avec alcool

Pina Colada

Rhum Bacardi, Nectar d'ananas Alain Milliat, Le fruit Monin coco

