



27 Juin 2024

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

allergènes buffet

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

Les Entrées

Les Entrées

12 huîtres spéciales n°3 (Maison Miet)												
6 huîtres spéciales n°3 (Maison Miet)												
9 huîtres spéciales n°3 (Maison Miet)												

Les Incontournables

Les Plats

"The Big Burger"

steak haché frais 180gr, pain du boulanger, sauce barbecue maison, Saint Nectaire, lèche de lard grillée, oignons confits, cornichons et salade
Pommes frites et salade verte



"The Big Burger"

steak haché frais 180gr, pain du boulanger, sauce sweet relish maison, cheddar fumé, lèche de lard grillée, oignons confits, cornichons et salade
Pommes frites et salade verte



"The Big Burger"

Filet de poulet Panko, pain du boulanger, pesto de basilic et crème de parmesan, tomates confites, pickles d'oignons rouges, cheddar et roquette
Pommes de terre frites et salade verte



Assiette KFB : Saint Marcelin lardés,

confit d'oignons, pomme Granny Smith rôtie, pommes frites et salade verte



Assiette KFB : Croquette de Chabichou du Poitou,

julienne de pommes Granny Smith, salade de jeunes pousses, poitrine de porc grillée et pommes de terre grenailles



Assiette KFB, Camembert et poire rôti au miel et romarin,

chiffonnade de jambon de pays, pommes frites et salade verte



Avocat pané frit, crème émulsionnée au lait de coco et gingembre,

tartare d'algues bio aux citrons confits, suprême d'agrumes



Banh Bao, duxelles de champignons, caviar d'aubergines au miso,

julienne de légumes croquants en marinade acidulée



Blanquette de légumes racine au curry Madras, riz basmati



L'entrecôte de bœuf VBF Charolaise 300gr

sauce au Bleu, pommes de terre grenailles et salade verte



L'entrecôte de bœuf VBF Charolaise 350gr

sauce au Bleu, Pommes frites et salade verte



La recette de poisson de dernière pêche, légumes du jour



Le mijoté du moment



Les 2 recettes de poisson de dernière pêche,

légumes du jour, sur l'ardoise



Linguines aux gambas et sa bisque



Pièce du boucher à la

plancha, garniture et sauce du moment, sur l'ardoise



Poêlée de gambas et Saint Jacques flambée au Cognac

mousseline de panais, légumes de saison glacés



Tartare de bœuf Charolais (180gr) coupé au couteau,

préparé par nos soins, pommes frites et verdurette



Tentacules de poulpe grillées

Houmous tiède de pois chiche, aubergine rôtie aux épices douces, sauce vierge aux légumes du soleil



Snacks

Le Snack Salé

"The Big Burger"

steak haché frais 180gr, pain du boulanger, sauce barbecue maison, Saint Nectaire, lèche de lard grillée, oignons confits, cornichons et salade
Pommes frites et salade verte
(uniquement pendant les horaires de service restauration)



"The Big Burger"

steak haché frais 180gr, pain du boulanger, sauce sweet relish maison, cheddar fumé, lèche de lard grillée, oignons confits, cornichons et salade
Pommes frites et salade verte
(uniquement pendant les horaires de service restauration)



"The Big Burger"

Filet de poulet Panko, pain du boulanger, pesto de basilic et crème de parmesan, tomates confits, pickles d'oignons rouges, cheddar, roquette
Pommes frites et salade verte
(uniquement pendant les horaires de service restauration)



Croque jambon, chips



Croque poulet, chips



Croque végétarien, chips



L'assiette charcuteries et fromages

Burrata, Gouda affiné 1000 jours, Bresaola, Lomo séché, Jambon de Bayonne...



L'assiette charcuteries et fromages

Burrata, Gouda affiné 1000 jours, Bresaola, Lomo séché, Jambon de Bayonne...



L'assiette du pêcheur

Saumon gravelax, Tataki du thon, tartare de St Jacques aux agrumes, œufs de lump...



Le panier asiatique

Nems au poulet, samoussas de légumes, beignets de crevette et acras de morue
(uniquement pendant les horaires de service restaurant)



Le Snack Sucré

Café, infusion ou thé gourmand



Chocolat gourmand



Gaufre chantilly ou chocolat



Gaufre sucre



Glaces et sorbets artisanales,

pot de 120 ml,
Glaces : Vanille ou chocolat noir ou caramel beurre salé
Sorbets : mangue ou fraise ou citron



Mi-cuit au chocolat



Tarte tatin, servie tiède



Les Desserts

Les Desserts

Café Liégeois ou Chocolat Liégeois																			
Café ou thé gourmand boisson chaude, sucette Bounty, perle citron, financier, salade de fraises mentholée, boule de glace																			
Café ou thé gourmand boisson chaude, sucette Bounty, moelleux chocolat, financier, perle citron et boule de glace																			
Coupe de glace du verger Glace vanille, sorbet mangue et framboise, chantilly, coulis de fruits rouges, fraises et framboises fraîches																			
Coupe gourmande Glace vanille aux noix de macadamia, glace Oreo et glace straciatella, chantilly, brisure d'Oreo, sauce caramel beurre salé																			

Formules

FORMULES BUFFET

Formule CASINO PARTY "THE BIG BURGER" 1 Captain Morgan coca 5€ en ticket de jeu																			
Formule Express Buffet d'entrées + Buffet de desserts																			
Formule Snack 1 Croque aux choix, chips + Heineken 25 cl ou sodas pression 30cl																			
Formule Solo Buffet d'entrées																			
Formules Duo Buffet d'entrées + Plat du chef ou Plat du chef + Buffet de desserts																			
Le Petit Déjeuner de 9h00 à 11h00 Boisson chaude, jus de fruits frais, 3 mini viennoiseries 1/3 Baguette, beurre et confiture, produit laitier																			

Les Vins

Vins de notre région

IGP Vin de Pays Charentais rosé, Domaine Gardrat																			
IGP Vin de Pays Charentais Blanc "Colombart", Domaine Gardrat																			
IGP Vin de Pays Charentais Blanc "Chardonnay", Domaine Gardrat																			

Vins Rouges

Bordeaux AOC Dourthe N°1																			
Bourgogne AOC Pinot noir André Ducal																			
Graves AOC Château La Garance																			
Haut Médoc AOC Diane de Belgrave																			
St-Nicolas de Bourgueil AOC Le Puy Bel Abord																			

Vins Blancs

Bordeaux AOC Entre Deux Mers, Château Landereau																			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Vins Rosés

Côtes de Provence AOP château Cavalier																			
Côtes de Provence AOP Cuvée Terrasses de Tamary																			
Côtes de Provence AOP* Minuty Prestige																			

Boissons Fraîches

Bières

Affligem blonde (bière d'abbaye)



SO₂

Bières régions Les 3 Phares *

blonde, ambrée, brune, blanche ou IPA



SO₂

Heineken blonde



SO₂

**Monaco,
Panaché**



SO₂

Pelforth brune



SO₂