



14 Juillet 2025

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



Plats

So fresh

Bowl Waldorf

* Du quinoa rouge, des pousses d'épinard, du chou kale, des pommes, du raisin, du concombre libanais et des noix de pécan.

Avec ou sans œuf Sauce, pour nos amis Végan

Sauce Waldorf à part.

C'est quoi la sauce «Waldorf»? C'est une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, sirop d'érable et curry.



Burrata Tata

* Une burrata bien crémeuse, tomates rouges, jaunes, vertes et fraîcheur de pastèque, vinaigrette à l'huile de courge



Du Foie gras

* Foie gras cuit à l'Armagnac et à la fleur de sel, de la mangue et du romarin en chutney et une belle tartine de pain brioché toastée.



DU SAUMON FUME

* Du bon saumon fumé d'Ecosse, délicatement tranché. De la chantilly acidulée et ses toasts, tout simplement !



La Biquette est dans le pré

Un tout mignon crottin de biquette coulant, au miel de fleurs et au thym, de la pomme verte pour le pep's,



Planche de la mer

* Du saumon fumé, un tataki de thon rouge, une rillettes aux deux saumons et fines herbes. A partager ou pas ... !



Salade Punto

* Mesclun niçois assaisonné à la sauce Bo Bun, tomate, avocat, œuf dur et gambas poêlées.

Comme à la maison !



Un bon classique

*THE DIRTY SOUPE DU JOUR



* Un velouté de légumes du moment, un bon poulet rôti, des croustons au beurre et tuile de parmesan et une belle brioche tartinée de fromage frais.

CLUB 104



* LE top du club sandwich, du bon pain moelleux, avocat, laitue, tomate, œuf, mayonnaise, servi avec ses frites maison. Poulet ou Saumon Fumé
Un Jackpot pour les papilles !

Crispy nuggets



* Nuggets poulet aux cornflakes, sauce tartare et frites maison

FINGER ELYSEES



* Pain moelleux toasté minute, beurré d'Isigny, saumon fumé.

La Jules



* De la laitue, un tout beau, tout mignon œuf parfait.

Une trop bonne sauce crémeuse à l'avocat, une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et du parmesan.

Au bon poulet rôti ou au saumon

La volaille se réchauffe The Burger Poulet



* Un bun's très moelleux, du poulet rôti dans son jus, une grosse rondelle de pomme de terre, du reblochon fondu, des champignons, de la salade pour le croquant ... Et des frites "maison".

Tartare de boeuf fumé



* Tartare de bœuf cru et fumé, mayonnaise au curcuma, jeunes pousses, tuiles de parmesan, pignons de pin, tomates confites et pesto de basilic.

Avec des frites "maison" ou de la salade verte

Le classique revisité.

THE Pasta du jour



Ça chauffe dans l'assiette

Bœuf sauté aux légumes



* Lamelles de bœuf marinées, légèrement snackées. Légumes croquants, sauce sucrée au soja et ses noodles .

Du Boeuf et du rouge ...



* Joue de bœuf mijotée dans son jus au vin rouge, comme un Bourguignon, méli mélo de légumes et UNE VRAIE purée maison.

La Poularde



* Une toute mignonne volaille fermière, une vrai Purée Maison, tout simplement ...

Pasta Mamamia



*Cannelloni, aux saumons frais et fumé, des épinards et une bonne crème de comté, comme un gratin.

Souvenir de Bangkok



* Un bon bouillon de volaille, du bon poulet rôti, des champignons noirs et énokis, du

vermicelle de riz et une touche de gingembre frais

Un régal !

UN TATAKI DE THON



* Un tataki de thon rouge, mariné au soja, juste saisi à l'extérieur et son huile

d'herbes pimenté. Accompagné des légumes croquants.

Une Bavette/frites svp



* L'incontournable bavette accompagnée de sa classique sauce à la fourme d'Ambert et de frites au cheddar pour l'originalité !

Desserts

Sweet darling

La Jolie Jolie

* Ananas, fraise, framboise, pomme, mangue, fruit de la passion, le tout accompagné de son shooter de sirop léger mangue.



Le 1000 feuilles mouillettes

* Crème onctueuse à la vanille de Nouvelle-Guinée, du pralin et des noix de pécan et crapotes caramélisées, recette de famille !!



Le french kiss du café gourmand

* Café du Dépôt, un mini éclair, 1000 feuilles mouillettes, une mini cookie, un bonbon de chocolat et un macaron. Supplément thé au choix 1€



Mon plus grand vice

* Éclairs ou Barlettes de la collection de L'Éclair de Génie by Christophe Adam
Sur place ou à emporter.



PROFITEROLE MAXI MAX

* Un chou XL, de la glace vanille, une sauce chocolat bien chaude, du streusel cacao et du croustillant praliné... De la bombe de balle !!



Sweetie tiramisu

* Une crème onctueuse venue tout droit d'Italie, un biscuit ultra moelleux, parfum en fonction de l'humeur du Chef... Bellissimo !



Vins au Verre

Rouges

■ **Crozes-Hermitage AOC** Domaine Combier



■ **Malbec** 100% Malbec



Blancs

■ **Argentine - Mendoza do** Terrazas de los Andes, Chardonnay



■ **Australie** Penfolds Koonunga Hill Chardonnay



■ **Petit Chablis AOC** Laroche



Rosés

■ **Côtes de Provence AOC** "Maur & More", Château Saint-Maur



Les Vins

Vins Rouges

■ **Château Belgrave** Haut-Médoc AOC, 5ème Grand Cru Classé



■ **Château Cheval Blanc - 1er Grand Cru Classé -**



Appellation Saint Emilion Grand Cru Contrôlée

■ **Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac** Saint-Emilion Grand Cru AOC



■ **Château Pey La Tour, Réserve du Château** Bordeaux-Supérieur AOC



■ **Crozes-Hermitage AOC** Le Millepertuis



■ **France** 100 % Malbec



■ **Pessac-Léognan AOC** Château La Garde



■ **Savigny les Beaune** - Clos des Godeaux -



