



21 Septembre 2018

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






























Entrées

Entrées








Caviar Alverta Royal "Petrossian" (12 g), toast et crème															
Escargots géants et sauvages de Bourgogne, les 6															
Feuilleté d'escargots et tomates confites															
Filet de hareng JC David, pommes de terre à l'huile															
Foie gras de canard et toasts Poilane															
Fricassée de champignons, jus corsé															
Millefeuille de légumes grillés et chèvre mi-cuit, sauce pistou															
Œufs de saumon (50 g), toasts et crème															
Saumon fumé de Norvège et toasts															
Tartare d'avocats et crabe, vinaigrette au citron vert															

Plats

Salades

Salade Cæsar salade romaine, filet de poulet, copeaux de Parmesan, croûtons, sauce Cæsar										
Salade d'automne Salade, haricots verts frais, noix, champignons de Paris, pommes de terre, jambon San Daniele										
Salade de haricots verts										
Salade de tomates, mozzarella di bufala, basilic										
Salade Deux Magots salade verte, jambon, blanc de poulet, fromage, tomate, œuf dur										
Salade fraîcheur gambas, mesclun, tomates, haricots verts, avocat, pamplemousse										
Salade Périgourdine salade verte, foie gras, magret fumé, haricots verts										
Salade Saint-Germain salade verte, blanc de poulet, haricots verts, raisins secs, œuf dur, sauce au curry										
Salade verte										

Poissons

Bar à la plancha aux fenouils confits, beurre d'agrumes										
Gambas et son risotto aux Parmesan Parmigiano Reggiano et son coulis de crustacés										
Pavé de saumon, aux légumes de saison, beurre blanc aux herbes										
Pêche du moment et sa garniture										

Viandes

Faux filet de veau rôti*, fricassée de champignons, et écrasée de pommes de terre										
Filet de Boeuf, sauce poivre pommes de terre frites										
Filet de bœuf* en brochettes, pommes de terre frites, sauce poivre										
Filet de selle d'agneau* rôti, haricots verts frais, jus au thym										
Magret de canard au miel et aux épices, gratin de patate douce et pommes de terre										
Suprême de volaille fermière crémée, riz pilaf										































Pâtes

Pâtes du jour									
----------------------	---	---	--	---	---	---	---	---	---

Végétarien

Assortiment de légumes du moment										
---	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

Plats du jour

Brochette de gambas, rosotto au parmesan										
Faux-filet pommes sautées										
Quiche au saumon et épinards, salade verte										
Quiche au thon, poivrons et courgettes, salade verte										
Quiche mozzarella et tomates, salade verte										
Quiche mozzarella et tomates, salade verte										
Quiche poulet et champignons, salade verte										

Snacks

Assiettes

Assiette fraîcheur végétarienne									
Carpaccio*, salade verte									
Caviar Alverta Royal (12gr) toasts et crème									
Foie gras de canard et toasts Poilâne									
Jambon San Daniele									
Œufs de saumon (50gr), toasts et crème									
Rosbif froid, salade verte, mayonnaise maison									
Saumon fumé de Norvège et toasts Poilâne									
Tartare de bœuf* au couteau, salade mélangée									

pommes sautées

Omelettes

Œufs sur le plat									
Œufs sur le plat au bacon ou au jambon									
Omelette 3 saveurs, salade mélangée (jambon, fromage et fines herbes)									
Omelette au jambon ou au fromage, salade mélangée									
Omelette aux fines herbes, salade mélangée									
Omelette mixte, jambon et fromage, salade mélangée									
Omelette nature, salade mélangée									

Tartines

Tartine de Jambon San Daniele									
Tartine de Saumon fumé									

Sandwiches

Club sandwich au poulet et bacon									
Club sandwich au saumon fumé de Norvège									
Le Trio : jambon, Comté, tomate									
Sandwich jambon au torchon									
Sandwich jambon San Daniele									
Sandwich mixte : jambon, Comté									
Sandwich rosbif*, tomate, salade, mayonnaise maison									

Croques

Croque-Madame (jambon ou poulet, œuf), salade mélangée									
Croque-Monsieur (jambon ou poulet), salade mélangée									
Croque-Provençal, salade mélangée									
Crottin chaud sur pain Poilâne, salade mélangée									
Quiche Lorraine, salade mélangée									

Formules

Petit-Déjeuner

Le Classique

Boisson chaude au choix

(Café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou Chocolat à l'ancienne)

Croissant et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g)



Le Complet

Boisson chaude au choix

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

La sélection du boulanger : une viennoiserie et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g) confiture artisanale ou miel

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)



Le Petit Déjeuner Hemingway

Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

Œufs sur le plat au bacon ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte, accompagnés d'une tartine avec beurre de Poitou-Charentes (15 g)

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)



Le Petit Déjeuner JP Sartre

Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

La corbeille du boulanger : deux viennoiseries et de tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g), confiture artisanale ou miel

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)



Œuf dur



Omelette 3 saveurs (jambon, fromage et fines herbes)



Omelette au jambon ou au fromage ou aux fines herbes



Omelette mixte, jambon et fromage



Omelette nature



Portion de fromage



Yoghourt nature



Les Vins

Vins Rouges

■ **Bordeaux AOC - Château Guichot** L'Authentique sans sulfites



■ **Bordeaux AOC - Mouton Cadet rouge**



■ **Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC**



■ – Dne Berger-Rive

■ **Brouilly AOC** Château des Tours



■ **Côtes du Rhône AOC** Château La Borie



■ **Haut Médoc AOC, GCC** Château La Lagune



■ **Languedoc AOC** La Clape, Château Rouquette sur Mer L'Esprit Terroir



■ **Moulis AOC - Château Tramont**



■ **Rully rouge AOC** Domaine Belleville Les Chauchoux



■ **Saint Emilion Grand Cru AOC** Etoiles de Mondorion



■ **Sancerre AOC** Chateau de Sancerrre



■ **Saumur AOC Château Fouquet**



Vins Rosés

■ **Côteaux d'Aix AOC** Château Calissanne



■ **Côtes de Provence AOP** Minuty Prestige



■ **Sancerre AOC** Domaine de la Perrière



