



10 Janvier 2019

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



Entrées

Entrées

Cappuccino de homard, crème fouettée et œufs d'Avruga											
Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux brisures de truffes, jus acidulé, bouquet de Roquette											
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											
Œufs de saumon (50 g), toasts et crème											
Saumon fumé de Norvège et toasts											
Tartare d'avocat et crabe, mousse de Wasabi											
Tartare d'avocats et crabe, vinaigrette au citron vert											
Tataki de filet de bœuf mariné au soja et citron vert, bouquet de roquette et copeaux de Parmigiano Reggiano											

Plats

Salades

Salade Cæsar

salade romaine, filet de poulet, copeaux de Parmesan, croûtons, sauce Cæsar



Salade d'Hiver

Endives, noix, fourme d'Ambert, pommes golden, raisins de Corinthe, vinaigrette aux agrumes



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



Dos de cabillaud cuit plancha, écrasée de pommes de terre

aux herbes, beurre blanc



Filet de turbot rôti, pommes vapeur, sauce vierge



Gambas et son risotto aux Parmesan Parmigiano Reggiano

et son coulis de crustacés



Gambas rôties, risotto aux asperges vertes

et copeaux de Parmigiano Reggiano



Mijoté de poisson et petits légumes, crème de crustacés



Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de panais

et céleri, crème de tomates confites et citron vert



Pavé de saumon, aux légumes de saison, beurre blanc aux herbes






Pêche du moment et sa garniture



Viandes

Belle côte de veau rôtie, poêlée de cèpes au jus corsé, gratin de pommes de terre et carottes										
Blanquette de veau, riz basmati										
Boeuf Bourguignon, pommes vapeur										
Faux filet de veau rôti*, fricassée de champignons, et écrasée de pommes de terre										
Faux filet de veau rôti*, pôlée de légumes										
Filet de bœuf à la plancha à La fleurs de sel, pommes Pont Neuf et sauce béarnaise										
Filet de bœuf aux morilles, écrasée de pomme de terre										
Filet de Boeuf, sauce poivre pommes de terre frites										
Filet de bœuf* en brochettes, pommes de terre frites, sauce poivre										
Fricassé de chapon fermier, sauce périgourdine, risotto crémeux aux petits légumes et champignons										
Magret de canard rôti aux fruits rouges, purée de potimarron et éclats de marron										
Magret de canard* rôti à l'orange, écrasée de pommes de terre et butternut										
Pot au feu de boeuf et son os à moelle										
Suprême de volaille fermière crémée, riz pilaf										

Plat Enfant

Suprême de volaille à la plancha, purée de pommes de terre, sauce crème										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--































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 Sancerre



■ **Saumur AOC Château Fouquet**



Vins Rosés

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



■ **Côtes de Provence AOP** Minuty Prestige



■ **Sancerre AOC** Domaine de la Perrière



