

20 Septembre 2018

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



Les Plats

Salades

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


Coeur 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

Cocktails

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