



10 Juillet 2018

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

Tous nos vins et champagnes contiennent des sulfites, sauf indications contraires

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

Entrées

Pour vous mettre en appétit

Entrée	Gluten	Arachides	Céleri	Lupin	Crustacés	Soja	Moutarde	Mollusques	Œufs	Lait	Sésame	Poissons	Fruits à coques	Sulfites
Antipasti Aubergines grillées, courgettes grillées, artichauts, tomates confites, poivrons grillés.														
Assiette de melon et jambon de Parme, réduction de Porto														
Brochette de tomate et mozzarella au pistou														
Carpaccio de tomate cœur de bœuf et mozzarella buffala														
Salade de chèvre chaud Mesclun, toasts de chèvre, champignons de Paris, lardons, pignons de pin.														
Salade Niçoise Mesclun, cébettes, anchois, œuf, olives noires, thon, haricots verts, poivrons et oignons rouges.														

Plats

Côté terre

Belle Côte de bœuf 350g , beurre maître d'hôtel et pommes frites														
Brochette de bœuf , sauce au poivre et brochette de légumes														
Brochette de veau , jus au thym et pommes frites														
Lamb chop d'agneau, jus à l'ail , flan de légumes et tomate provençale														
Le Burger limousin pain burger rustique, bœuf limousin avec ou sans bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade iceberg														

Au fil de l'eau

Accompagnement supplémentaire Ratatouille, frites, salade verte, wok de légumes														
Brochette de thon et saumon , sauce vierge et brochette de légumes														
Loup entier rôti au fenouil et sa ratatouille , 300/400 g selon arrivage														
Papillote de rougets aux légumes du soleil														
Thon mi-cuit et wok de légumes														

Desserts

Avant de terminer

Trilogie de fromages affinés

Comté, Roquefort, crottin de Chavignol, confiture de figues et petite salade



Nos gourmandises

Café ou thé gourmand, selon l'humeur du chef



Coupe de glaces ou sorbets Chantilly (2 parfums au choix)

Vanille, fraise, café, chocolat noir, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco sorbets: citron, cassis, mangue



Crème brûlée à la vanille, "Un grand classique"



Feuillantine aux abricots et sa crème amandine



Verrine de fraises, spéculoos et crème de mascarpone



Snacks

Pizza

Pizza Deliziosa 3 fromages



Pizza Deliziosa margharita



Pizza Deliziosa royale



Paninis

Croque Monsieur et mesclun craquant



Panini Américain émincé de bœuf, emmental, oignons



Panini chèvre-mozzarella pistou



Wrap Poulet, mozzarella, oignons frits, mayonnaise



Pâtes

Sauce au choix Pistou, carbonara, tomates basilic



Salades

Salade bergère Mesclun, dés de fromages, copeaux de parmesan, croûtons, crudités



Salade Caesar Mesclun, émincé de poulet, lard, copeaux de Parmesan, sauce caesar



Assiettes Gourmandes

Assiette de saumon fumé et ses toasts



Cocotte de légumes façon Poke Bowl, Végétarienne et sans gluten

Quinoa, carottes au curry, courgettes sautées, sauce soja, navets au tandoori, carottes jaunes au gingembre, huile d'olive, sésame



Desserts

Cheese Cake vanille



Coulant chocolat chantilly



Nougat glacé



Tartelette crumble- fruits rouges



Tiramisu

