



**LA GARE**

**À l'heure du déjeuner** (du lundi au vendredi)  
**entrée + plat + dessert****La pomme de terre Roseval en trilogie** 19

Salade de pommes de terre, vinaigrette aux échalotes et aux herbes, émulsion de pommes de terre  
 Truite de mer, écrasée de pommes de terre aux olives noires et oignon cébette, jus de piquillos  
 Café gourmand ou dessert du jour

**Menu tradition** 22

Œufs mimosa, mesclun de salade, vinaigrette aux herbes  
 Blanquette de veau à l'ancienne  
 Café gourmand ou dessert du jour

**Menu Mincir de Plaisir** 21

Velouté de panais, légumes croquants à la noisette  
 Papillote de suprême de volaille à la citronnelle et au citron,  
 légumes d'automne, jus à la ciboulette  
 Café gourmand ou dessert du jour

**Pour vos enfants (- de 12 ans)** 13,2

Steack haché ou poulet fermier, frites ou purée maison  
 Glaces et sorbets, 2 parfums  
 Jus d'orange (25cl) ou Coca-cola (25cl)

**Brunch** 33

Tous les dimanches de midi à 15h  
 Buffet XXL, convivial et gourmand

**Menu à la carte**

entrée + plat ou plat + dessert	33
entrée + plat + dessert	38

**Entrées** pris séparément 11

Brandade crémeuse et douce de cabillaud, légumes façon ratatouille, sorbet roquette, tuile de brick  
 Bocal de salade de quinoa façon taboulé, crème d'avocat et dés de feta, baguettine d'olive  
 Vol-au-vent aux cèpes, chèvre frais, huile de noisette, salade de mâche, craquant de panais (sup. 3 €)  
 Maquereaux juste cuits, salade de courgettes, vinaigrette au yaourt, menthe fraîche et baies roses  
 Poulpes et calamars au cumin tiède, salade de lentilles, oignon rouge, pois coco, vinaigrette de mandarine  
 Foie gras mi-cuit pané au pain d'épices artisanal, rémoulade et sorbet de betterave (sup. 4 €)  
 Crème chaude de potiron au safran, tartine de poitrine ibérique gratinée au Parmesan, mesclun de salade

**Viandes** pris séparément 22

Tartare de bœuf revisité, assaisonnement à la provençale : pistou, parmesan, pignons de pin  
 Tartare traditionnel  
 Bavette Black Angus, pommes de terre Grenaille sautées, pleurotes  
 Volaille fermière, purée maison tradition  
 Belle entrecôte (350g), sauce béarnaise, cassolette de frites (sup. 3 €)  
 Fricassée de sot-l'y-laisse, compotée de chou vert et châtaignes, petits oignons fanes, sauce barbecue  
 Filet de canette aux quatre épices, polenta crémeuse aux olives noires (sup. 3 €)  
 Confit de veau en lasagnes d'aubergine, ail confit au romarin, crème de chorizo

**Poissons** pris séparément 22

Rouget aux herbes de Provence, nage de crustacés, poêlée de girolles et châtaignes, huile de ciboulette  
 Couscous de la mer au mérrou, semoule aux pois chiches et raisins (sup. 3 €)  
 Sardines à la plancha, choux de Bruxelles et raisins noirs, citron confit, jus au cumin  
 Bar mariné, purée de potiron, jus au pistou, pousses de salade (sup. 4 €)

**Fromage et desserts** pris séparément 11

Faisselle, confiture de framboise, mesclun de salade verte  
 Délice aux pommes, croquant de spéculoos, compotée glacée  
 Mœlleux au chocolat, glace au chocolat blanc  
 Crumble de mirabelles et poire, glace à la crème d'Isigny au Calvados, sirop à la cannelle et cardamome  
 Délice de châtaignes juste tiède, glace aux marrons, réduction de jus de pomme  
 Mascarpone au Carambar, morceaux de brownie, glace banane-chocolat, guimauves maison  
 Litchi en sabayon parfumé à la mandarine, glace à la fraise-bonbon, petit financier acidulé  
 Glaces et sorbets