



NOS SUGGESTIONS POUR COMMENCER...

Coupe de Champagne Jacquart (12cl) 10

Coupe de Champagne rosé Jacquart (12cl) 12

Bloody Mojito (18cl) 10.6

Plat du jour (le midi) 13.2

Lunchtime dish of the day

ENTRÉES / STARTERS

Salade de pousses d'épinard, magret de canard fumé, agrumes, pignons de pin 10

Shoots of spinach salad, smoked goose breast, citrus fruits, pine seeds

Saumon fumé et blinis tièdes, crème légère à la ciboulette 15

Smoked salmon and blinis, chives light cream

Tartare de saumon, avocat, tomate et pomme granny 9.5

Salmon tartar, avocado, tomato and Granny apple

Croustillant de chèvre frais au basilic, salade de jeunes pousses 9

Crunchy of fresh goat's cheese with basil, young shoots salad

Foie gras de canard, chutney pomme/ananas, toasts de pain de campagne 17

Foie gras, apple/pineapple chutney, country bread toasts

Salades de légumes croquants à la fleur de sel 10

Crunchy vegetables salad

Salade de poulet tendre, romaine, copeaux de parmesan, croûtons 12.5

Tender chicken, Romaine lettuce, Parmesan shavings, fried bread

Salade de tomate, mozzarella marinée au pistou 9,5

Tomato salad, mozzarella marinated with pistou

Asperges vertes vapeur, vinaigrette aux agrumes 9

Steam-cooked green asparagus with citrus fruits vinegar dressing

Ravioles de Romans, crème de ciboulette 8

"Ravioles de Romans", chives cream

POISSONS / FISHES

Poêlée de Saint-Jacques aux pleurotes, champignons de Paris, jus de veau 24

Panful of scallops, Pleurotus and Paris mushroom, veal juice

Escalope de saumon rôtie aux citrons confits,

pousses d'épinard et soja, pistou 16

Roasted salmon scallop with candied lemon, shoots of spinach and soya, pistou

Filet de bar rôti au four, tapenade, asperges vertes vapeur 24

Roasted sea bass fillet, tapenade, steam-cooked green asparagus

Filet de daurade à la plancha, purée de patate douce, sauce vierge exotique 21

Fillet of sea bream a la plancha, mashed sweet potato, exotic sauce

Sole meunière (300g), garniture aux choix 39

Meunière" Dover sole (300g), garnish by choice

VIANDES / MEATS

Bavette à l'échalote, frites, salade verte 16

Flank steak cooked with shallots, French fries, green salad

Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan, salade de jeunes pousses 16,5

Beef carpaccio, Parmesan shavings, young shoots salad

Brochette de volaille poêlée, sauce aux saté, mousseline de patate douce 16

Poultry skewer, saté sauce, sweet potato muslin

Suprême de poulet grillé, risotto aux champignons 16

Grilled filleted breast of chicken, mushrooms risotto

Pavé de rumsteck « Black Angus », gratin de macaroni, sauce au poivre 25,5

Rump-steak « Black Angus », Gratin of macaroni, pepper sauce

Côtes d'agneau poêlées, jus réduit, wok de légumes 20

Panful ribs of lamb, juice, vegetables wok

Tartare de bœuf cru ou aller-retour, frites, salade 15,5

Raw or lightly sealed beef tartar, French fries, salad



deSSERTS

DESSERTS / DESSERTS

Pana cotta à la vanille, ananas caramélisé, coulis passion 8
Vanilla pana cotta, caramelized pineapple, passion fruits purée

Tartelette Tatin aux figues, glace vanille 9
Figs tartlet Tatin style, vanilla ice-cream

Pain perdu brioché, crème anglaise 9
Pain perdu brioché, light custard sauce

Cheesecake au speculos, coulis de fruits rouges, fruits frais 8
Speculos cheesecake, red fruits coulis, fresh fruits

Mi-cuit au chocolat, glace vanille 8.5
Goopy chocolate cake, vanilla ice-cream

Nage de fruits exotiques, coriandre fraîche 8
Fresh exotic fruits, fresh coriander

Crème brûlée aromatisée à la pistache 7.5
Crème brûlée, pistachio flavour

Sélection de glaces et sorbets
(fruits rouges, passion, citron vert, vanille, chocolat, glace au yaourt) 9
Ice-creams and sorbets (red fruits, passion, green lemon, vanilla, chocolate, yogurt)

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé, glace vanille 8
Thin apple pie, toffee, vanilla ice-cream

Café Gourmand Luxury coffee 9.5

Formule déjeuner
Lunch menu
20

... le midi du lundi au vendredi
entrée + plat **ou** plat + dessert
At lunchtime from monday to friday
starter + main dish or main dish + dessert

ENTRÉES / STARTERS

Croustillant de chèvre frais au basilic, salade de jeunes pousses
Crunchy of fresh goat's cheese with basil, young shoots salad

Tartare de saumon, avocat, tomate et pomme granny
Salmon tartar, avocado, tomato and Granny apple

Ravioles de Romans, crème de ciboulette
"Ravioles de Romans", chives cream

PLATS / MAIN DISHES

Suprême de poulet grillé, risotto aux champignons
Grilled filleted breast of chicken, mushroom risotto

Bavette à l'échalote, frites, salade verte
Flank steak cooked with shallots, French fries, green salad

Escalope de saumon rôtie aux citrons confits, pousses d'épinard et soja
Roasted salmon scallop with candied lemon, shoots of spinach and soya

Plat du jour Dish of the day

DESSERTS / DESSERTS

Crème brûlée aromatisée à la pistache Crème brûlée, pistachio flavour

Mi-cuit au chocolat, glace vanille Goopy chocolate cake, vanilla ice-cream

Sélection de glaces et sorbets
(fruits rouges, passion, citron vert, vanille, chocolat, glace au yaourt)
Assortment of ice-cream and sorbets (red fruits, passion fruit, lime, vanilla, chocolate, yogurt)