

## LES ENTRÉES STARTERS

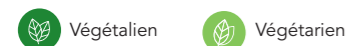
- Le Poulet** 9€  
Wrap toasté d'aiguillettes de poulet, salade de légumes croquant et mayonnaise sirasha  
*Toasted chicken Wrap, crunchy vegetables and Spicy mayonnaise*
- Le Butternut** 7€  
Velouté de butternut et graines de courges torréfiées  
*Butternut soup and roasted pumpkin seeds*
- La betterave** 8€  
Betterave Rôtie et ricotta, thym, cebette, huile de paprika et sésame  
*Roasted Beetroot, thyme, cebete onions, paprika and sesame seed oil*
- Le Saumon** 9€  
Tosa-mi de saumon (saumon mi-cuit mariné) légumes croquants et mesclun  
*Salmon Tosa-mi style, crunchy vegetables and mixed leaves*
- L'œuf** 8€  
Œuf Poché, cœur d'artichaut et crémeux de poireaux  
*Poached egg, artichokes and creamy leeks*

## LES PLATS MAIN COURSES

- La pasta** 17€  
Vele à la truffe noire et crème de parmesan, chiffonnade de speck  
*Ravioli filled with black truffles and parmesan cream, speck cured meat*
- Le Camembert** 17€  
Camembert rôti au thym, pommes grenaille et oignons crispy  
*Roasted camembert cheese with thyme, baby potatoes, crispy onions*
- La pièce de bœuf** 24€  
Entrecôte de bœuf (230 g), frites et mesclun, sauce moutarde à l'ancienne aux herbes  
*French beef rib steak, French fries, mixed leaves and herb mustard sauce*
- Le poisson** 19€  
Dos de cabillaud à la plancha, fondue de poireaux et sauce courge  
*Pan seared cod Fillet, leek fondue and squash sauce*
- La volaille** 19€  
Sauté de poulet crémeux aux bolets et cèpes, oignons, riz Basmati  
*Creamy chicken sauteed wild mushrooms, onions and Basmati rice*
- Le Burger** 18€  
Le double Bacon Cheeseburger, bacon et cheddar, sauce épicée, frites  
*Double bacon cheese burger, bacon and Cheddar, spicy mayonnaise, French fries*
- GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE** +3€  
Frites, Fondue de poireaux, Riz basmati, Mélange de jeunes pousses, Pommes de terre grenailles  
*French fries, Leek fondue, Basmati rice, Mixed leaves salad, Roasted baby potatoes*

## LES DESSERTS DESSERTS

- La noisette** 9€  
Tartelette au Nutella et noisettes torréfiées  
*Nutella and roasted hazelnut tart*
- Le fruit** 7€  
Salade de fruits maison, sirop à la cannelle  
*Homemade fruits salad, cinnamon syrup*
- Le crémeux** 7€  
Riz au lait et crème de marron  
*Rice pudding and chestnut cream*
- Le chou** 9€  
Chou craquelin, crème glacée vanille, sauce chocolat et amandes grillées  
*Crispy Chou pastry, vanilla ice cream, chocolate sauce and toasted almonds*



Tous nos prix sont en euros, toutes taxes et service compris.  
L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

## VINS WINES

VINS BLANCS - WHITE	15 cl	75 cl
IGP Viognier - Pays d'oc Domaine Preignes-le-Vieux - Pays d'Oc	7€	38€
AOP Pouilly-Fumé Domaine Veneau - Val de Loire	10€	45€
AOP Gewurztraminer - Domaine Charles Frey, Colline de Granite AB - Alsace	10€	48€
AOP Saint Véran - Domaine Thierry Drouin, Cuvée Plaisance Blanc - Bourgogne	12€	51€

VINS ROSÉS - ROSES		
IGP Pays D'Oc - Le Petit Pont - Pays d'Oc	6€	20€
AOP Côtes de Provence - La Vie En Rose du Château Roubine - Côte de Provence	8€	45€

VINS ROUGES - REDS		
IGP Pinot noir Domaine Preignes-le-vieux-tradition - Pays d'Oc	6,50€	28€
AOP Chinon Domaine Pierre Sourdis Le Moulin à Tan - Val de Loire	7€	31€
AOP Juliéna Les Perdrix rouge - Beaujolais	8€	35€
AOP Listrac Médoc Château Fourcas Dupré - Cuvée Hautes Terres Rouge - Bordeaux	8€	35€

## CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

	12 cl	75 cl
Champagne de Castellane Brut	12€	68€
Andrea Berro Prosecco Brut	12€	35€
Champagne Delamotte Brut	-	55€

## EAUX MINÉRALES

SPRING WATER	33 cl	50 cl	100 cl
Vittel	-	4€	6€
San Pellegrino	-	4€	6€
Perrier	4,50€	-	-

## SODAS

SOFTS	
Coca-Cola 33 cl	4,50€
Coca-Cola Zéro 33 cl	4,50€
Orangina 25 cl	4,50€
Fuze Tea 25 cl	4,50€
Sprite 25 cl	4,50€
Fanta 25 cl	4,50€
Schweppes Tonic 25 cl	4,50€
Schweppes Agrumes 25 cl	4,50€
Red Bull 25 cl	6,50€

## NECTARS & JUS DE FRUITS

NECTARS & FRUIT JUICES	
Pomme, en bouteille, 25 cl	4,50€
Orange, en bouteille, 25 cl	4,50€
Ananas, en bouteille, 25 cl	4,50€
Abricot, en bouteille, 25 cl	4,50€
Goyave, au verre, 25 cl	4,50€
Maracuja, au verre, 25 cl	4,50€
Cranberry, au verre, 25 cl	4,50€
Mangue, au verre, 25 cl	5,00€

## BOISSONS CHAUDES NESPRESSO

HOT DRINKS NESPRESSO	
Café Nespresso	2,70€
Café décaféiné	2,70€
Café Macchiato	2,70€
Café allongé	3€
Café double espresso	4,50€
Cappuccino	4,50€
Latte Macchiato	4,50€
Boisson chocolatée	4,50€

## PALAIS DES THÉS & INFUSIONS

TEAS & INFUSIONS	
Earl Grey - Fleurs Bleues - Blue Flowers Earl Grey	3,50€
Quatre Fruits Rouges - Four Berries Black Tea	3,50€
Assam Hattiali - Assam Black Tea	3,50€
Gu Zhang Mao Jian - China Green Tea	3,50€
Thé Vert à la Menthe - Mint Tea	3,50€
Infusion Verveine - Verbena Infusion	3,50€