

L'Ardoise du Chef

En duo : 19.00 € / En trio : 21.00 €

Salade César (Blanc de Volaille Pané, Tomates, Vinaigrette Grana Padano, Anchois et Croûtons)

Ou

Asperges Vertes, Mimosa d'œufs et Vinaigrette aux Champignons de Paris

Ou

Suggestion du Chef

Suggestion de la Terre (Plat Seul 15,00€)

Ou

Suggestion de la Mer (Plat Seul 15,00€)

Crème Brûlée, l'Originale

Ou

Soupe de Fruits Rouges, Sorbet Verveine et Langue de Chat

Ou

Suggestion du Chef

L'inspiration par Mélanie POISSON, Chef de Cuisine
A Chacun sa Propre Histoire...

Les Entrées

	SMALL	XL
 Salade César <i>Salade Romaine, Blanc de Volaille Pané, Tomates, Vinaigrette Grana Padano, Anchois, Grana Padano et Croûtons</i>	8.50 €	14.50 €
 Salade Océane <i>Salade Mélangée, Crevettes Sautées, Avocat, Pomelos, Cébettes et Croûtons</i>	11.50 €	16.50 €
 Buddha Bowl <i>Equilibre et Bien Etre Composé d'une Céréale, une Légumineuse et Crudités</i>		14.00 €
 Asperges Vertes, Mimosa d'œufs et Vinaigrette aux Champignons de Paris	9.00 €	
 Tataki de Saumon, Condiments Asiatiques et Sauce Soja	12.50 €	
 Œuf Poché, Crème de Grana Padano et Pancetta	10.00 €	

Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. 
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Une Cuisine Pour Chaque Instant...

Les Plats

☰ Pain Bagnat au Thon, Mayonnaise, Œuf, Tomates et Oignons Rouges *	16.50 €
☰ Burger « Brasserie » : Viande Hachée, Cheddar, Tomate, Onions Rings et Sauce BBQ*	18.90 €
☰ Entrecôte Grillée Sauce Chimichurri (persil, origan, cébette, piment ...) *	21.00 €
☰ Filet de Dorade Royale, Sauce Vierge, Riz Basmati Safrané et Asperges	19.90 €
☰ Chipirons en Persillade, Wok de Légumes et Coulis de Poivrons Rouges	17.50 €
☰ Emincé de Volaille Curry Coco, Riz Basmati Safrané et Asperges	18.50 €
☰ Tartare de Bœuf, Classique ou Poêlé *	18.00 €
☰ Tagliatelles Fraîches Veggie (Burrata Fumée, Tomate, Basilic, Grana Padano, Oignons Frits et Pignons de Pin)	18.00 €

* Accompagné de Frites Fraîches Maison et Mesclun de Salade ou Garniture du Jour

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant

Les Desserts

☰ Rhubarbe Confitée, Mousse Fromage Flanc, Financier et Sorbet Fraise	7.50 €
☰ Soupe de Fruits Rouges, Sorbet Verveine et Langue de Chat	7.50 €
☰ Sablé Maison au Chocolat et Cacahuètes	8.00 €
☰ Salade de Fruits Frais	7.00 €
☰ Ile Flottante au Caramel et Pépites de Cookies	7.00 €
Crème Brûlée, l'Originale	6.50 €
Café Gourmand	7.50 €
Planche de Fromages	8.00 €

Tous nos prix sont en Euros et TTC