

## Carte du restaurant

## Entrées

<b>Velouté</b> maison de saison	6,00€
<b>Ravioles de foie gras</b> maison, bouillon de volaille à la crème émulsionnée	9,00€
<b>Terrine de légumes grillés</b> maison au chèvre frais, compotée de tomate confite	9,50€
<b>Nem thaï</b> maison, frais et parfumé selon l'inspiration du chef	9,50€
<b>Tartare Ying &amp; Yang</b> Saumon frais au couteau à l'aneth et Espelette, thon au couteau à la mangue et coriandre En plat avec garniture du jour	11,50€ 19,50€

## Assiettes froides et Salades

<b>Salade fraîcheur</b> à la thaï, légumes croquants assaisonnés, herbes fraîches, citronnelle, jeune pousse de soja. Piquant à la demande. Selon le jour, avec poulet, bœuf ou crevette mariné	17,50€
<b>Assiette du chef</b> Nem maison, saumon gravlax maison, légumes grillés par nos soins, foie gras maison, samossa maison, mozzarella et mesclun croquant	19,50€

## Wok

<b>Wok du jour</b> , aux senteurs d'ailleurs	16,50€
--	--------

## Risotto

<b>Risotto</b> au médaillon de homard, parmesan et senteur de truffe	17,50€
--	--------



Nos produits sont élaborés dans nos ateliers par :  
Antoine Debeaumont (responsable de la restauration)  
Jonathan Sacuto (Chef de cuisine),  
Grégory Jalong (boulangier),  
Damien Locatelli (pâtissier)

Ne nous en voulez pas si certains plats ne sont pas disponibles aujourd'hui.  
En effet, certaines matières premières sont sujettes aux caprices des saisons et du marché.

« Bienvenue »

Mise à jour 14 février 2012

## Viandes &amp; poissons

<b>Magret de canard</b> en tournedos, jus court au miel et épices	21,00€
<b>Cheeseburger maison</b> 180 gr de viande de bœuf coupée au couteau, Comté, tomate confite, ketchup maison et frites à l'ancienne	23,00€
<b>La pêche du jour</b> sauce vierge	23,50€
<b>Filet de bœuf</b> 220 gr, émulsion aux morilles Filet de bœuf « façon Rossini » avec son foie gras mi-cuit maison (supplément 4€)	24,00€
<b>Souris d'agneau</b> cuite 4h au four, confite aux herbes de notre garrigue	24,00€
<b>Assiette de garniture du jour supplémentaire</b> (frites maison, légumes du jour, salade...)	5,00€

## Pour les enfants

<b>Hamburger</b> maison frites maison	10,00€
<b>Burger poulet</b> maison frites maison	10,00€

## Fromages

<b>Assiette de trois fromages</b> assortiment de 3 fromages du marché	8,50€
---	-------

## Brunch

Le brunch se prend le weekend entre la fin de la matinée et le début de l'après-midi (entre 11h et 15h environ). Il combine des plats et boissons typiques du petit déjeuner et du déjeuner. Le terme brunch est un mot-valise anglais, combinant les mots *breakfast* (petit-déjeuner) et *lunch* déjeuner.

<b>Corbeille de pain</b> : 1 demi-ficelle, 1 tartine de pain à l'ancienne, 1 viennoiserie, 1 petit beurre, 1 petite confiture	5,00€
---	-------

<b>Assiette brunch</b> : Jambon cru, saumon mariné, fromage, œuf sur le plat et mesclun	11,00€
---	--------

<b>Formule brunch</b> : Corbeille de pain, assiette brunch, jus de fruits 100%, Thé ou café ou chocolat chaud (Valrhona ou poudre de cacao)	23,50€
---	--------