

Toute allergie doit être signalée avant la commande

Saveur du Marché 15.50 €

(entrée, plat, dessert - uniquement le midi du mardi au vendredi)

Selon disponibilité

Tout changement (sur proposition du chef) entraîne un supplément de 4 €

MENU du Petit Gastronomes 10.50 € (- de 12 ans)

Melon

—

Filet de volaille à la plancha

ou

Suprême de Saumon

Tagliatelles

—

Deux boules de glace

CARTE

entrées

Entrée au choix dans la formule (page suivante) - 16€

plats

Plat au choix dans la formule 19€

Les entrées peuvent également être déclinées en plat 19€

Assiette végétarienne 19€

ou

Tartare de Filet de Bœuf minute coupé main 28€

Le Tournedos Rossini 29€

fromages

Fromage du moment 7,50 €

desserts

Dessert au choix dans la formule 8 €

FORMULES

Composez votre Menu selon les propositions ci-dessous :

Formule Carat (1 plat +1 dessert)	27 €
Formule Matignon (1 entrée + 1 plat)	32 €
Formule Elysée (1 entrée + 1 plat + fromage ou dessert)	37 €
Supplément Fromage pour la formule Elysée (+ 7 €)	
Menu Epicurien	50 €
Surprise du chef comprenant 2 entrées, 1 plat, fromage, 1 dessert (servi à l'ensemble de la table & commandé avant 20h30)	

ENTREES

Thon minute vanille fraîcheur

—

Tartare de Saint Jacques et Bar au citron vert

—

Salade « Coin coin »

—

Légumes confits au chèvre

—

La suggestion du Chef

PLATS

Pavé de saumon « label rouge » farci aux herbes

—

Dorade royale aux asperges

—

Carré de Veau « Orloff » basse température

—

Pluma de cochon au chorizo

—

La Suggestion du Chef

FROMAGES

Les Fromages du Moment

DESSERTS

Fondant au chocolat noir - Sauce vanille

—

Minestrone de fruits – glace yaourt

—

Soupe de fraises et son sorbet

—

Pyjama (assortiment de desserts)

—

La suggestion du Chef

Prix Nets – Service Compris