

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 12 € (- 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) - 17€

plats

Plat au choix dans la formule 19€

Les entrées peuvent également être déclinées en plat 19€

Assiette végétarienne 19€

ou

Foie gras poêlé aux fruits 25€

Filet mignon de veau à la plancha 25€

Tartare de Filet de Bœuf minute coupé main 28€

Le Tournedos Rossini 29€

fromages

Fromage du moment 8€

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)

33 €

Formule Elysée (1 entrée + 1 plat + fromage ou dessert)

39 €

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

Gambas façon « Bellevue »

—

Ardoise du Chef (charcuterie, foie gras, saumon fumé)

—

Salade estivale de Mr Seguin

—

Tartare de Saint Jacques au citron vert

—

La suggestion du Chef

PLATS

Filet de Dorade royale – crumble au thym et citron

—

Cœur d'entrecôte de bœuf à la plancha

—

Pluma de cochon ibérique aux légumes du soleil

—

Mixed grill du Chef sauce tsatsiki

—

La Suggestion du Chef

FROMAGES

Les Fromages du Moment

DESSERTS

Fondant au chocolat noir passion - Sauce vanille

—

Minestrone de fruits – glace yaourt

—

Soupe de fruits rouges et son sorbet

—

Zuppa lemon

—

La suggestion du Chef

Prix Nets – Service

Compris

€