







LES ENTRÉES STARTERS

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

LES PLATS MAIN COURSES

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

LES DESSERTS DESSERTS

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

 Végétalien  Végétarien

 Viande française

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	5€	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€