

ENTRÉES

STARTERS

Oeufs mimosa d'antan

8.00€

Houmous de saison au petit pois.

Vintage mimosa with seasonal pea hummus

Nuage de burrata au pesto de Comté 10.00€

Sur son jardin méditerranéen aux éclats de Comté.

Burrata cheese cloud with Comté pesto on a Mediterranean garden with Comté chips.

Soupe du soleil

10.00€

Melon pastèque et feta.

Melon, Watermelon and feta sunshine soup.

Saumon exotique

11.00€

Crème de coco coriandre et fruits du soleil.

Exotic salmon, coriander coconut cream and sun fruit.

Trésors en croute de volaille

12.00€

Pistache et cranberry.

Treasures in a poultry, pistachio and cranberry crust.

PLATS

MAIN COURSES

Mi cuit de bœuf

20.00€

Espuma de pommes de terre et sa sauce chimichurri.

Half-cooked beef, potato espuma and chimichurri sauce.

Gnocchis enchantés

16.00€

Crèmeux de carottes au parfum de verveine, grenade et noix.

Enchanted gnocchi, creamy carrot with verbena, pomegranate and walnut perfume.

Saumon gourmand

22.00€

Tagliatelles de courgettes et asperges. Sauce vierge exotique mangue ananas.

Gourmet salmon, zucchini and asparagus tagliatelle. Exotic virgin mango-pineapple sauce.

Burger du chef

18.00€

Supplément : Bacon +2€ / Oeuf +2€ / 2ème steak +3€.

Cheddar affiné, oignon confit et sauce mystère

Surcharge : Bacon €2 / Egg €2 / 2nd steak €3.

Chef's burger, aged cheddar, pickled onion and mystery sauce

César royal

16.00€

Supplément saumon fumé 4 €.

Croustillant de poulet, tomate cerise, parmesan, câpre, œuf poché et anchois. (Sauce sans anchois).

Supplement smoked salmon 4 €.

Royal caesars, crispy chicken, cherry tomato, parmesan, caper, poached egg and anchovies. (Sauce without anchovies)

ACCOMPAGNEMENTS

ADDITIONAL SIDE DISHES

Riz basmati bio

Organic basmati rice.

3.50€

Salade verte

Green salad

3.50€

Frites de patates douces /

Frites de pommes de terre

Sweet potato fries / potato French fries.

3.50€

Légumes verts

Tagliatelles d'asperges et courgettes, pois gourmands

Asparagus and zucchini tagliatelle, and sugar snap peas

3.50€

DESSERTS

DESSERTS

Café gourmand

7.00€

Douceurs du chef

Gourmet coffee, chef's sweets

Mousse divine au chocolat

9.00€

Accompagnée de son sorbet fraise maison

Divine chocolate mousse with homemade strawberry sorbet

Tarte soleil meringuée

9.00€

Sorbet citron vert maison

Sunshine and meringue tart with homemade lime sorbet.

Pain perdu d'enfance

9.00€

Caramel fondant et sa glace vanille maison.

Childhood French toast, melting caramel and homemade vanilla ice cream.

Fruits rouges sur velours

9.00€

Éclats de pistaches.

Red fruit on velvet and pistachio.

Information sur la présence d'allergène

CONTENANTS DES ALLERGÈNES	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusque
ENTRÉES														
BURRATA	✓						✓							
TRÉSORS EN CROUTE DE VOLAILLE	✓		✓			✓	✓	✓		✓		✓		
SOUPE DU SOLEIL							✓							
OEUFS MIMOSA D'ANTAN			✓									✓		
SAUMON EXOTIQUE				✓							✓			
PLATS														
MI CUIT DE BŒUF							✓				✓			
SAUMON GOURMAND				✓							✓			
GNOCCHIS ENCHANTÉS	✓		✓				✓	✓			✓			
BURGER DU CHEF	✓		✓		✓						✓			
CÉSAR ROYAL	✓		✓				✓					✓		
DESSERTS														
MOUSSE DIVINE AU CHOCOLAT	✓		✓				✓							
PAIN PERDU D'ENFANCE	✓		✓				✓							
FRUITS ROUGES SUR VELOURS							✓	✓						
TARTE SOLEIL MERINGUÉE	✓		✓				✓							
CAFÉ GOURMAND	✓		✓				✓	✓						