

## Les Entrées

Tomates anciennes « tradition » et chèvre frais, huile d'olive Egidio et xérès  
Tartare de gambas et écrevisses au Yuzu, avocat et Avruga  
Buratta et caviar d'aubergine à l'huile d'olive des Baux, pousses de roquette, jus pistou  
Carpaccio de poulpe mariné aux condiments et piment d'espelette, pois chiche  
Coeur de saumon d'Ecosse mariné « gravlax », crèmeux d'avocat, légumes croquants  
Melon Philibon /Jambon de Parme « affiné 24 mois »  
Bouquet de crevettes roses « label rouge » de Madagascar  
Foie gras de canard mi-cuit maison du « domaine de lanvaux » pains aux fruits secs  
Verre de Gewurztraminer – cuvée Marie-Louise 11

## Côté Seine

Demi homard bleu de Bretagne froid en coque, mayonnaise et cœur de laitue  
Gratin de macaroni, rquette/ parmesan ou jambon Rostello.  
Tartare de bœuf préparé par nos soins au choix :  
Traditionnel, à l'Italienne ou façon Thai, frites et salade  
La trilogie de tartare (traditionnel, Italien et Thai), frites et salade

## Les Poissons

Cabillaud rôti au pistou, pommes purée, salsa de condiments  
Tournedos de lotte rôti, pommes grenailles de Noirmoutier sautées au beurre demi sel  
Dos de bar à la plancha, fenouils et pois gourmands jus d'agrumes

## Les Viandes

Onglet de bœuf rouge des prés, haricots verts sauce poivre 26 €  
Noisette de veau du Limousin, pommes écrasées jus au romarin 29 €  
Cœur de filet de bœuf aux girolles et pommes de Noirmoutier, sauce béarnaise 38 €  
Epaule d'agneau d'Occitanie confite 7h, tian de légumes d'été et mozzarella 28 €

## Les Fromages

Assortiment de fromages affinés, salade mesclun 12 €  
Saint Marcellin affiné, salade verte 11 €

## Les Desserts

14 €  
16 € Assiette de fraises et framboises, chantilly 14 €  
13 € Moelleux au chocolat « Valrhona », glace vanille 12 €  
15 € Brioche pain perdu, caramel laitier 12 €  
15 € Tarte fine aux pommes caramélisées, glace vanille 11 €  
19 € Cheese-cake aux fruits rouges, sablé au spéculos 11 €  
15 € Baba au rhum et raisins blonds, crème fouettée à la vanille 11 €  
20 € Café gourmand du Petit Poucet 10 €

## Les Glaces et Sorbets

Fabrication artisanale, 3 parfums au choix 12 €  
*Vanille, Chocolat, Poire, Framboise, Pistache, Café, Ananas, Citron jaune, Mangue, Noix de coco, Rhum raisin, Caramel Salé, Bulgare, Cassis, Fraise sanga.*  
38 € Café Liégeois, glace café expresso, chantilly, grains de cafés chocolat 12 €  
20 € Colonel, sorbet citron arrosé de vodka 14 €  
21 € Prince William, sorbet poire arrosé d'eau de vie à la poire 14 €  
22 €

**Menu Midi 26 €**  
**Du Lundi au Vendredi**  
**Entrée + Plat**  
**Ou**  
**Plat + Dessert**

**Menu 34 €**  
**Midi et soir**  
**Entrée + Plat**  
**&**  
**Dessert**

### Entrées

Tomate grappe et mozzarella di bufala vinaigrette au Xérès  
Crème de courgettes au curcuma, cake aux olives  
Anchois marinés aux condiments, quinoa bio

### Plats

Rosbeef de Salers, pomme purée à l'huile d'olive  
Dos de merlu côtier de Bretagne cuit vapeur, épinards frais beurre au citron

### Desserts

Fromage blanc à la vanille de bourbon et cerises bigarreaux  
Soupes d'orange et pomelos au miel, sorbet Yuzu

**Menu pour les PETITS...POUCET (jusqu'à 12 ans servi le week-end) 12€**  
**Escalope de volaille, steak haché de bœuf ou filet de poisson du jour**

Garniture au choix avec un dessert (glace surprise ou gaufre)

*Nos menus étant vendus au prix le plus juste, il n'est pas possible d'y faire de changements*

"Les plats 'faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts."  
Prix Net TTC TVA 10% en euros service compris.