



Entrées

Carpaccio de maigre, marinade citron vert et gingembre	16€
Tartare de saumon, mangue et avocat	14€
Sablé au parmesan, asperges vertes ` chantilly Sainte-Maure	12€
Tataki de Bœuf, sauce figre qui pleure	12€
Croustillant de Crevettes, sauce soja et miel	12€

Plats

Château filet, pommes Darphin, béarnaise maison	26€
Cabillaud en croûte de nori, julienne de légumes	24€
Filet de canette laquée, gâteaux de polenta et figue rôtie	23€
Croustillant de Saumon, épinard, risotto de céleri	22€

Les Classiques

Tartare de bœuf Aubrac, pommes frites	22€
Dim-Sum (Bouchées vapeurs Hongkongaises)	20€
Gratin de macaroni, viande de grison	18€
Salade Exotique	17€

(jeunes pousses, avocat, crevette, grenade, pomelos)

Desserts et Fromage

Saint Marcellin et salade de jeunes pousses	11€
Tiramisu aux fraises maison	12€
Eclair praliné façon Paris-Brest	11€
Entremet mangue passion	10€
Minestrone de fruit frais, sorbet citron	10€
Coupe de glace (Mövenpick)	11€

(Vanille, fraise, chocolat, passion, cassis, framboise, citron)

Menu Enfant (moins de 12 ans) 18 €

Sirop à l'eau ou jus de fruit (orange, pomme) 20cl
Burger, pommes frites
Ou
Filet de Dorade, pommes frites
Glace 2 boules Ou Glace Surprise

Toutes nos viandes sont issues de l'Union Européenne

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande.

Prix TTC – Service compris

Champagnes

Piper Heidsick	
Coupe 12cl	12€
Bouteille	70€
Perrier Jouet Grand Brut 75cl	80€
Billecart Salmon, Brut Rosé Magnum	200€

Vins Rouges

Menetou, le Grand Cerf 2014	26€
Hautes Côtes de Nuits, Domaine Cornu 2014	29€
Sancerre, Domaine Clairneaux 2014	33€
Château Haut-Selve, Graves 2014	35€
Mercrey Domaine Juillot 2014	40€
Blason d'Issan, Margaux 2011	60€
Aloxe Corton, Louis Latour 2013	75€

Vins Blancs

Chardonnay le sudiste, IGP Pays d'OC 2015	22€
Cheverny, les Borderies 2015	25€
Petit Chablis, Domaine Savary 2015	28€
Château La Borderie Monbazillac 2012	30€
Macon Prissé, de Fayères 2015	32€
Pouilly Fumée 2014, Les Clairières 2016	34€

Vins Rosés

Perle de Rosé 2016, Côtes de Provence	24€
Château Romassan, Domaine Ott, Bandol 2015	40€
Magnum Perle de Rosé, Côtes de Provence	45€
Magnum Château Romassan, Domaine Ott Bandol	75€

Nos vins au verre (14cl) 7€

La Chapelle de Brivazac, Bordeaux (rouge)
IGP le sudiste, Chardonnay (Blanc)
Côtes de Provence Réal Martin (rosé)

Boissons chaudes

Café, café décaféiné, ristretto, noisette	3,90€
Double café	5,90€
Café crème	5,90€
Cappuccino	7,00€
Thé/Infusion	7,00€
Earl Grey, Darjeeling, Ceylan, Tilleul, Vert Sencha, Menthe	