

Formule Déjeuner

(Service de 12H à 14H30, du Lundi au Samedi,
Hors Dimanche & Jours Fériés)



Plat de la Formule	16€
L'Entrée	15€
Le Dessert	6€
Entrée + Plat	24€
Plat + Dessert	22€
Menu (Entrée + Plat + Dessert)	30€
Menu Complet (Entrée + Plat + Fromage + Dessert)	39€

LES ENTRÉES DE LA FORMULE

- Aubergine au Miso, Foccacia, Stracciatella, Tomates Confites
 - Tataki de Thon aux 2 Sésames, Spaghetti de Légumes Marinés
 - Gravlax de Saumon, Blinis & Crème d'Aneth
 - Tomates & Mozzarella di Buffala, Huile de Basilic
 - 6 Crevettes Atlantique 30/40, Mayonnaise Maison (Extra 5€)
 - 3 Huîtres Spéciales Gillardeau N° 3, 3 Huîtres Utah Beach N°3 (Extra 10€)
 - Foie Gras de Canard mi-cuit, Chutney d'Automne (Extra 10€)
- & Pavé au Lin Toasté

LES PLATS DE LA FORMULE

16€

- Plat du jour (du Lundi au Vendredi)
- Filet de Daurade Rôti, écrasé de Pommes de Terre & Fine Ratatouille
- Filet de Bar, Poêlée de Légumes Verts & Polenta Crémeuse (Extra 4€)
- Wok de Nouilles aux Saint-Jacques, Cacahuètes, Coriandre (Extra 10€)
- Salade Chicken Caesar
- Assiette Végétarienne (Assortiment de Légumes & Féculents)
- Carpaccio de Bœuf, Pesto, Parmesan, Pommes Frites (Extra 4€)
- Tartare de Bœuf à l'Italienne, Pommes Frites Artisanales & Mesclun
- Entrecôte de Bœuf, Mesclun Maraîcher & Sauce aux Cèpes (Extra 4€)
 - Gratin Dauphinois ou Pommes Frites Artisanales au Choix
- Pavé de Filet de Bœuf, Légumes Verts & Sauce aux Cèpes (Extra 10€)
 - Gratin Dauphinois ou Pommes Frites Artisanales au Choix

Le Boeuf:

Tomahawk de Bœuf Irlandais (Environ 1kg) 78€

Pommes Frites Artisanales, Poêlée de Légumes & Sauce au Cèpes

Les Fruits de Mer :

6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Utah Beach N°3, 78€

12 Crevettes 30/40 Atlantique, Mayonnaise Maison,

2 Pincés de Tourteau, Pain Toasté, Beurre & Vinaigre à l'échalotte



La Cour d'Honneur



La Cour d'Honneur



La Cour d'Honneur



Formule Déjeuner



(Service de 12h à 14h30, du Lundi au Samedi,
Hors Dimanche & Jours Fériés)

MENU ENFANT

Steak Haché Frais (125g), Pommes Frites Artisanales 13 €
Glace 2 Boules (Vanille, Chocolat, Fraise)

LES DESSERTS MAISON & FROMAGES DE LA FORMULE 6€

- Comté affiné, Camembert & Chèvre des Maures (Extra 3€)
- Saint Marcellin Affiné (Extra 3€)
- Tiramisu aux Speculoos
- Dessert du Moment
- Entremets aux 2 Chocolats (Noir & Lait), Feuillantine Croustillante
- Cheesecake, Caramel Beurre Salé & éclats de Cacahuètes
- Pavlova, Fruits Exotiques
- Brioche Maison Façon Pain Perdu, Crème Glacée Vanille & Chantilly
- Trilogie de Sorbets : Fraise, Poire & Citron Vert
- Café Gourmand : Assortiment de 5 Mini-Desserts (Extra 2€)
- Thé Gourmand : Assortiment de 5 Mini-Desserts (Extra 3€)
- Coupe du Colonel : Sorbet Citron Vert & Vodka (Extra 3€)
- Coupe Iceberg : Glace Menthe-Chocolat & Get 27 (Extra 3€)

BOISSONS CHAUDES & FROIDES...

Café, Déca	2€
Noisette, Allongé	2,5€
Grand Crème	4,5€
Café Viennois, Cappucino	5€
Thé (Earl Grey, Ceylan, Fruits Rouges, Thé Vert à la Menthe)	4€
Infusion (Verveine, Camomille)	4€
Café Frappé (Avec ou sans Orgeat)	6€
Irish Coffee	12€
Limoncello, Get 27 & 31, Bailey's, Marie Brizard, Amaretto	12€

LE VIN EN CARAFE

Côtes du Rhône en Rouge et Blanc	½ litre
IGP Méditerranée en Rosé	16€

Prix Nets, Service Compris.



La Cour d'Honneur



La Cour d'Honneur



La Cour d'Honneur

