



RESTAURANT



RESTAURANT



BOISSONS

**DU LUNDI AU VENDREDI**  
12h à 14h30 | 19h à 22h30

**FORMULES**Entrée + plat **ou** plat + dessert : **25 €**Entrée + plat + dessert : **32 €**Menu du Marché : **21 €****Pour commencer *Starters* 10 €**Assiette de saumon fumé Norvégien, toasts et sa crème d'aneth  
*Smoked Norwegian salmon, toasts with dill cream*Œuf bio poché et son trio de lentilles, émulsion au chorizo  
*Organic poached egg with a trio of lentils in a chorizo cream*Velouté de Butternut, crème de coco et curry  
*Cream of Butternut Soup, coconut cream and curry*Cassolette de Saint Jacques\* et crevettes gratinée  
*Gratinated shrimps and scallops cassolette*  
*\*Zygochlamys patagonia*Terrine de campagne au Cognac et poivre vert  
*Homemade country terrine with Brandy and green pepper***Pour suivre *Main courses* 18 €**Risotto aux crevettes et chorizo  
*Risotto with shrimps and spicy chorizo*Magret de canard rôti, sauce poivre vert  
*Duck breast filet with green pepper sauce*Sûpreme de volaille Fermière, sauce aux morilles  
*Farm poultry suprem, morel sauce*Pièce du boucher, beurre persillé  
*Grill butcher's cut steak with garlic and persil butter*Pavé de saumon mariné aux baies roses  
*Grill salmon steak with pink peppercorns sauce*Plat du marché  
*Market main course*Garniture au choix : Ecrasé de pomme de terre, pôlée de légumes, haricots verts, riz pilaf ou pommes mitrailles sautées  
*Choice of garnish : crushed potatoes, seasonal sautéed vegetables, green beans, pilaf rice or french fried potatoes***Salades *Salads* 14 €**Salade de chèvre chaud, bacon, pomme granny Smith et ses baies  
*Warmed goat's cheese salad with bacon, granny smith apples and mixed berries*Salade César (salade, tomates, œuf, poulet grillé et croûtons)  
*Chicken Caesar salad (salad, tomatoes, grilled chicken, bacon bits, croutons)*Salade de saumon fumé, mangue, avocat et graines de sésame  
*Smoked salmon salad, mango, avocado, sesame seeds***Pour terminer *Desserts* 10 €**Assortiment de desserts Maison  
*Selection of house dessert*Tarte Tatin de la maison, crème fraîche d'Isigny  
*Homemade Tatin tart, Isigny whipped cream*Profiteroles, glace vanille chocolat chaud de la Maison Cluizel  
*Chocolate profiteroles served with vanilla ice-cream*Salade de fruits de saison  
*Seasonal fruits salad*Café ou thé gourmand  
*Gourmet coffee or tea*Glace ou sorbet : vanille, chocolat, café, framboise, fraise, coco, citron  
*Ice-cream or sorbet : vanilla, chocolate, toffee, raspberry, strawberry, coconut, lemon***Nos plats du marché  
*Our market main courses*****18 €****Lundi *Monday***Wok de boeuf, légumes asiatiques  
*Beef wok, Asian vegetables***Mardi *Tuesday***Poisson de pêche du jour, purée de panais  
*Fishing fish of the day, parsnip purée***Mercredi *Wednesday***Couscous poulet et merguez  
*Chicken and merguez couscous***Jeudi *Thursday***Poisson de pêche du jour, poêlée de légumes  
*Fishing fish of the day, pan fried vegetables***Vendredi*****Friday***Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf  
*Veal blanquette, rice pilaf***Samedi & Dimanche*****Saturday & Sunday***Suggestions du Chef  
*The Chef's suggestions***Champagnes****CHAMPAGNE À LA COUPE**

Moët & Chandon brut	15 cl	15€
Moët & Chandon rosé Impérial	15 cl	17€
Saumur AOC « Saphir Vintage »	15 cl	9€

**SÉLECTION DE CHAMPAGNES**

½ Moët & Chandon brut Impérial	37.5 cl	39€
Mercier Brut	75 cl	70€
Moët & Chandon brut Impérial	75 cl	80€
Moët & Chandon Millésimé 2012 extra brut	75 cl	95€
Dom Perignon Millésime 2008	75 cl	195€

**SÉLECTION DE CHAMPAGNES ROSÉS**

Moët & Chandon rosé Impérial	75 cl	85€
------------------------------	-------	-----

**Apéritifs**

Ricard, Pastis Henri Bardouin	7 cl	7€
Amaro Ramazzotti, Guignolet kirsch, Pimm's	7 cl	7€
Campari, Suze	7 cl	7€
Kir vin blanc	7 cl	7€
Porto rouge ou blanc	7 cl	7€
Martini rouge, bianco, dry	7 cl	7€
Saint-Raphaël	7 cl	7€

**Bières**

Corona, La Parisienne Blonde	33 cl	8€
1664, Leffe brune, Heineken	33 cl	7€

**Alcools****RHUMS**

Bacardi, Saint James, Cachaça, Malibu	4 cl	11€
Bally Vieux 7 ans	4 cl	14€

**GINS**

Gordon's	4 cl	11€
Tanqueray	4 cl	13€

**VODKAS**

Absolut	4 cl	11€
Belvédère	4 cl	13€

**TÉQUILA**

San José, José Cuervo Especial Reposado	4 cl	11€
---	------	-----

**WHISKIES**

J&B, J. Walker Red	4 cl	10€
J. Walker Black, Bushmills Original, Jack Daniel's	4 cl	12€
Talisker 10 ans, Glenkinchie 12 ans, Paddy,	4 cl	13€
Knockando 12 ans		
Oban 14 ans, Cardhu, Bullit Bourbon, Sexton Irish	4 cl	14€
Lagavulin 16 ans	4 cl	16€
J. Walker Blue	4 cl	25€

**SODA EN ACCOMPAGNEMENT**

		3€
--	--	----

**Softs****EAUX ET SODAS**

Evian, Badoit	50 cl / 1 L	4 € / 7 €
Coca-cola, Coca-cola light / zéro, Schweppes tonic, Orangina, Sprite, Perrier	33 cl	5€

**JUS DE FRUITS**

Orange, pamplemousse, tomate, abricot, pomme, ananas, cranberry	25 cl	5€
<i>Orange, grapefruit, tomato, apricot, apple, pineapple, cranberry</i>		

**JUS DE FRUITS FRAIS**

Orange, pamplemousse, citron ou mixte	25 cl	7€
<i>Orange, grapefruit, lemon or mix</i>		

Prix nets, taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - *Alcohol abuse is dangerous for health*

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, leur liste est à demander au maître d'hôtel

*Our products are likely to contain allergens, their list is to be asked to our waiter*