



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

Cassiolette de Saint Jacques* et crevettes gratinée
Gratinated shrimps and scallops cassiolette
**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, pûlée 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

Grillade du chef(merguez, chipolata, brochette de poulet, bacon) pomme au four crème ciboulette
Grill chef with baked potatoes and chives cream

Mardi Tuesday

Poisson de pêche du jour, gratin de chou-fleur
Fishing fish of the day, cauliflower gratin

Mercredi Wednesday

Pièce du boucher, pommes frites
Grill butcher's cut with french fries

Jeudi Thursday

Poisson de pêche du jour, poêlée de légumes
Fishing fish of the day, pan fried vegetables

Vendredi

Friday

Bœuf carottes et sa purée maison
Beef carrots with homemade mashed potatoes

Samedi & Dimanche

Saturday & Sunday

Suggestions du Chef
The Chef's suggestions

Champagnes

CHAMPAGNE À LA COUPE

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

SÉLECTION DE CHAMPAGNES

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

SÉLECTION DE CHAMPAGNES ROSÉS

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

Apéritifs

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

Bières

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

Alcools

RHUMS

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

GINS

Gordon's	4cl	11€
Tanqueray	4cl	13€

VODKAS

Absolut	4cl	11€
Belvédère	4cl	13€

TÉQUILA

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

WHISKIES

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

SODA EN ACCOMPAGNEMENT

3€

Softs

EAUX ET SODAS

Evian, Badoit	50 cl / 1L	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 <i>Orange, grapefruit, tomato, apricot, apple, pineapple, cranberry</i>	25 cl	5 €
--	-------	-----

JUS DE FRUITS FRAIS

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

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