



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**

Faux Filet, purée Maison et sa sauce échalotes  
*Faux filet, homemade mashed potatoes and shallot sauce*

**Mardi Tuesday**

Poisson de pêche du jour, gratin de courgettes  
*Fishing fish of the day, zucchini gratin*

**Mercredi Wednesday**

Poulet rôti du Maine aux herbes, pommes mitrailles et tomate provençale  
*Maine roti chicken with herbs, potatoes and provencal tomato*

**Jeudi Thursday**

Lasagne de saumon et poireaux, salade verte  
*Salmon and leek lasagna, green salad*

**Vendredi**

**Friday**

Curry de crevettes aux raisins, riz basmati  
*Shrimp curry with grapes, basmati rice*

**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*