



RESTAURANT



RESTAURANT



BOISSONS

DU LUNDI AU VENDREDI

12h à 14h30

FORMULESEntrée + plat **ou** plat + dessert : **25 €**Entrée + plat + dessert : **32 €**Menu du Marché : **21 €****Pour commencer *Starters* 10 €**Quinoa aux agrumes et saumon fumé
*Quinoa with citrus and smoked salmon*Tartare d'avocat, crevettes et tomate
*Avocado tartare, shrimps and tomatoes*Burrata sur son lit de tomates multicolores
*Burrata on mix tomatoes slices*Melon Charentais, jambon de Bayonne IGP
*Melon Charentais, Bayonne ham IGP*Entrée du moment
*Starter of the moment***Pour suivre *Main courses* 18 €**Risotto aux crevettes et curry rouge au lait de coco
*Risotto with shrimps and red curry with coconut milk*Magret de canard rôti au miel de fleur
*Roasted duck breast with flowers honey*Sûpreme de volaille Fermière, sauce Normande
*Farm poultry suprem, cream and mushroom sauce*Pièce du boucher, beurre persillé
*Grill butcher's cut steak with garlic and persil butter*Filet de bar rôti, sauce Vierge
*Roasted sea bass fillet, Virgin 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 Niçoise (salade, thon, tomates, anchois, œuf dur, olives)
*Niçoise salad (salad, tuna, anchovy, hard boiled eggs, olives, green beans)*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 (selon disponibilité)
*Selection of 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*Moelleux au chocolat, glace vanille
*Hot chocolate cake with vanilla ice cream*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***Penne à la Carbonara
*Carbonara pasta***Mardi *Tuesday***Curry de crevettes, riz Basmati
*Shrimp curry, Basmati rice***Mercredi *Wednesday***Blanquette de Veau, purée
*Veal blanquette, smashed potatoes***Jeudi *Thursday***Restaurant exceptionnellement fermé
*Exceptionally closed***Vendredi *Friday***Poulet rôti à la moutarde, haricots verts et tomates provençales
*Roasted chicken with mustard, green beans and Provençal tomatoes***Samedi & Dimanche*****Saturday & Sunday***
Restaurant fermé
*Restaurant closed***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, Knockando 12 ans	4 cl	13€
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