



RESTAURANT



RESTAURANT



BOISSONS

DU LUNDI AU VENDREDI

12h à 14h30

FORMULES

Entrée + 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*

Porc au caramel, riz basmati
Caramel pork, basmati rice

Mardi *Tuesday*

Pêche du jour, gratin de chou-fleur
Fishing of the day, Cauliflower gratin

Mercredi *Wednesday*

Curry de poulet, pûlée de légumes
Chicken curry, pan fried vegetables

Jeudi *Thursday*

Papilote de cabillaud au lait de coco
Cod papilote with coconut milk

Vendredi *Friday*

Feuilleté au saumon, salade verte
Salmon puff pastry, green salad

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 <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