

CÔTÉ

LE RESTAURANT

ENTRÉES

	PETIT	GRAND
GASPACHO DE TOMATES JAUNES ANCIENNES 	12.00€	
SORBET ARTISANAL À LA CHARTREUSE VERTE, FINE TUILE DE PAIN		
FILET DE BŒUF EN CARPACCIO	15.00€	21.00€
INSPIRATION THAÏE, SOJA ET LÉGUMES CROQUANTS		
GRAVELAX DE SAUMON	14.00€	
MARINÉ À LA BETTERAVE, YAOURT AU CONCOMBRE		
HALLOUMI CROUSTILLANT 	15.00€	19.00€
LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS		
ENTRÉES DU JOUR	8.00€	

PLATS

THON ROUGE EN TARTARE	29.00€
AVOCAT GRILLÉ, SAUCE CÉSAR ET RIZ CROUSTILLANT	
BURGER BARBECUE FAÇON TEXANE	28.00€
CHEDDAR AFFINÉ, SAUCE AU WHISKY ET POMMES FRITES À LA GRAISSE DE BŒUF	
BAVETTE DE BŒUF SNACKÉ	26.00€
BEURRE FAÇON CAFÉ DE PARIS, POMMES PAILLASSON ET LÉGUMES DE SAISON	
TOMATE CÔTELÉE DE SAISON  	23.00€
CÉRÉALES GOURMANDES, MOUSSE DE STRACCIATELLA ET COULIS ROUGE	
PLATS DU JOUR	18.00€

FROMAGES

DEMI SAINT MARCELLIN IGP	6.00€
FAISSELLE DE FROMAGE BLANC BRESSANE	7.00€
MIEL / COULIS MAISON / FAÇON CANUT / CRÈME	

DESSERTS

PASTÈQUE TRAVAILLÉE EN TARTARE ET GRANITÉ,	9.00€
VINAIGRETTE MIEL ET CROUSTILLANT DE SÉSAME	
TARTELETTE ABRICOT ET SAUGE	12.00€
CRÈME DE NOISETTE ET CHANTILLY	
BROWNIE CHOCOLAT-CACAHUÈTE	9.00€
CRÉMEUX JIVARA ET GLACE CACAHUÈTE	
MILLE-FEUILLE REVISITÉ	9.00€
FRUITS FRAIS ET CHOCOLAT GRAND CRU	
CAFÉ GOURMAND	12.00€
DÉCLINAISON DE LA CARTE DES DESSERTS	
DESSERTS DU JOUR	8.00€