

Les Entrées

Antipasti de légumes grillés, copeaux de parmesan.....	10 €
Ceviche de daurade royale, mangue concombre et pousses d'épinards.....	15 €
Chair de tourteaux au xérès, crémeux d'avocat, pomelos rouge.....	14 €
Tomates anciennes tradition, burrata huile d'olive.....	15 €
Minute de thon rouge aux graines de sésame, quinoa et légumes croquants.....	16 €
Saumon Gravlax tranché épais, pomme charlotte tiède, condiments et raifort.....	13 €
Melon /Jambon de Parme affiné 24 mois	16 €
Bouquet de crevettes roses de Madagascar.....	12 €
Belle salade fraîcheur, légumes printaniers et sucrose à l'huile d'olive vierge.....	14 €

Côté Seine

Demi-Homard Breton en coque froid, mayonnaise, salade iceberg.....	35 €
Carpaccio de bœuf du limousin au Basilic et parmesan, pâtes riso	20 €
Gratin de macaroni, jambon Rostello ou Riquette et Parmesan.....	20 €
Tartare de bœuf préparé par nos soins au choix :	
Traditionnel ou à l'Italienne ou façon Thaï, frites et salade.....	20 €
La trilogie de tartare de bœuf, frites et salade.....	21 €

Les Poissons

Cabillaud rôti au pistou, pommes purée, salsa de condiments.....	27 €
Tournedos de lotte rôti, petits légumes d'été, jus de girolles.....	35 €
Dos de bar rôti, étuvée de fenouil à l'orange.....	30 €
Moules bio de Bouchot Marinières ou à la crème, frites maison	20 €
Paillard d'espadon à la plancha, haricots vert et pois gourmand.....	25 €

Les Viandes

Magret de canard rôti à l'aigre doux, pomme fruit polenta crémeuse.....	24 €
Pièce de bœuf « Rouge des Prés » au poivre, pommes grenailles sautées.....	23 €
Epaule d'agneau confite 7 heures aux épices, Tian d'aubergine et courgette.....	25 €
Entrecôte de Bœuf Angus, moelle, haricots vert, sauce béarnaise.....	34 €
Noisettes de veau de lait aux girolles, pommes écrasées	29 €

Les Fromages

Chèvre de Rocamadour AOP mesclum.....	11 €
Saint Marcellin affiné, salade verte.....	11 €

Les Desserts

Salade de fruits frais du moment.....	14 €
Cheese-cake spéculos, coulis fruits rouges.....	11 €
Moelleux au chocolat « Valrhona », glace vanille.....	12 €
Sablé aux framboises, sorbet fromage blanc	13 €
Crumble rhubarbes-fraises, sorbet fraise sanga.....	11 €
Brioche pain perdu aux abricots, caramel laitier	12 €
Tarte fine aux pommes, glace vanille.....	11 €
Eclair caramel, beurre salé.....	11 €
Café gourmand du Petit Poucet.....	10 €

Les Glaces et Sorbets

Fabrication artisanale, 3 parfums au choix :	12 €
Vanille, Chocolat, Poire, Framboise, Pistache, Café, Fruit de la Passion, Fraise Sanga	
Mangue, Citron, Noix de coco, Rhum raisin, Caramel Salé, Bulgare.	
Café Liégeois, glace café expresso, chantilly, grains de cafés chocolat.....	12 €
Colonel, sorbet citron arrosé de vodka.....	14 €
Prince William, sorbet poire arrosé d'eau de vie à la poire.....	14 €

Formule en Semaine

Formule 26€ (midi)

Entrée + Plat

Ou

Plat + Dessert

Formule 34€ (midi et soir)

Entrée + Plat

Et

Dessert

Entrées

Mozzarella et courgettes au thym, roquette

Soupe de melon et pastèque aux épices, magret de canard fumé

Tandoori de volaille, haricots verts et chou chinois

Plats

Suprême de poulet rôti, légumes Wok d'été

Filet de lieu jaune, pomme purée, sauce vierge aux câpres

Desserts

Crémeux au fruit de la passion, ananas confit

Verrine sablé fraise, crème vanille

"Les plats 'faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts."

Prix Net TTC TVA 10% en euros service compris.

Supplément de Garniture : 4 euros

Nos menus étant vendus au prix le plus juste, il n'est pas possible d'y faire de changements