

Les Entrées

Brouillade d'œufs aux girolles, mouillettes toastées.....	12 €
Antipasti de légumes grillés au basilic, aubergines, courgettes, poivrons et artichauts.....	11 €
Millefeuille d'écrevisses et avocat, pomme granny Smith.....	14 €
Asperges Blanches des Landes servies tièdes, sauce mousseline	18 €
Cœur de Saumon tranché épais mariné, riz sushi, choux blanc vinaigré.....	13 €
Minute de thon rouge aux graines de sésame et soja, quinoa bio, légumes croquants	17 €
Jambon de Parme affiné 24 mois / Burrata à l'huile d'olive.....	16 €
Bouquet de crevettes roses de Madagascar.....	12 €
Foie gras de canard mi-cuit maison du « Domaine de Lanvaux », pains aux fruits secs.....	19 €

Côté Seine

Gratin de macaroni, riquette/ parmesan ou jambon Rostello	20 €
Cœur de sucrine/ haricots verts/champignons de Paris/asperges vertes, à la mimolette..	15 €
Tartares de bœuf préparés par nos soins au choix :	
Tartare de bœuf traditionnel ou Poêlé aller et retour, frites et salade.....	20 €

Les Poissons

Cabillaud rôti au pistou, pommes purée, salsa de condiments.....	27 €
Filet de ST Pierre rôti, pommes de Noirmoutier au beurre demi-sel, jus de Girolles.....	34 €
Moules de bouchot marinières ou à la crème, frites maison ou salade mesclun.....	21 €
Linguines aux coques et scampis, jus de cuisson.....	26 €
Filet de daurade royale, escabèche de légumes sucs d'agrumes	24 €

Les Viandes

Suprême de poulet fermier au citron confit et Espelette, pâtes «Riso» au parmesan.....	23 €
Coeur de rumsteck «Rouge des Près» au poivre, pommes grenailles à la fleur de sel.....	24 €
Carré d'agneau du Limousin, tian de légumes provençal et fenouil confit.....	28 €
Belle Entrecôte « Angus », Gratin dauphinois, haricots verts et béarnaise.....	34 €
Noisettes de veau rôti au romarin, pommes écrasées, jus de morilles.....	26 €

Les Fromages

Fromage de brebis « Pays Basques » confiture à la cerise noire.....	12 €
Saint Marcellin affiné, salade verte.....	11 €

Les Desserts

Salade de fruits frais de saison, sorbet agrumes.....	11 €
Moelleux au chocolat « Valrhona », glace vanille.....	12 €
Gratin de fraises gariguettes aux pralines roses, sabayon au citron et glace pistache.....	14 €
Brioche pain perdu, caramel laitier.....	12 €
Tarte fine aux pommes, glace vanille.....	11 €
Eclair caramel, beurre salé.....	11 €
Cheese-cake spéculos, coulis fruits rouges.....	11 €
Café gourmand du Petit Poucet.....	10 €
Macaron et crémeux au chocolat « Valrhona » au fruit de la passion.....	11 €

Les Glaces et Sorbets

Fabrication artisanale, 3 parfums au choix :	12 €
<i>Vanille, Chocolat, Poire, Framboise, Pistache, Café, Mangue, Citron, Noix de coco, Rhum raisin, Caramel Salé.</i>	
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 €

Menu 26€ (Le Midi)
Du Lundi au Vendredi
Entrée + Plat
Ou
Plat+ Dessert

Menu 34€
(Soir, week-end et jours fériés)
Entrée + Plat
&
Dessert

Entrées

Fondant de canard et magret fumé aux pistaches, haricots verts à l'huile de noisette
Tartare de scampis, mangue, concombre et tomate, aubergines grillées
Croustillant de chèvre chaud au romarin et épices, sucrine à l'huile d'olive

Plats

Lieu jaune de ligne, wok de légumes au sésame
Epaule d'agneau confite 7 heures, polenta crémeuse au parmesan

Desserts

Tartelette sablée aux myrtilles, crème citronnée
Panacotta vanille / framboise, pain de Gênes

Menu pour les PETITS...POUCET (jusqu'à 12 ans)..... 12€
(Uniquement le weekend)

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

"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