

Les Entrées

Buratta et caviar d'aubergines, roquette à l'huile d'olive	12 €
Tomates anciennes tradition et chèvre frais, huile d'olive Egidio et xérès	14 €
Tartare de gambas et écrevisses au Yuzu, avocat et Avruga	16 €
Minute de thon rouge aux graines de sésames, légumes croquants, quinoa bio	17 €
Cœur de Saumon mariné tranché épais, pomme « charlotte » tiède, crème à l'aneth et raifort	14 €
Jambon de Parme affiné 24 mois / Melon Philibon	16 €
Bouquet de crevettes roses de Madagascar	10 €
Foie gras de canard mi-cuit maison du « domaine de Lanvaux », pains aux fruits secs	20 €

Côté Seine

Vitello tonato, fougasse aux olives, pâte riso	19 €
Belle salade Niçoise aux anchois et thon mariné, foccacia	20 €
Gratin de macaroni, riquette/ parmesan ou jambon Rostello.	20 €
Tartare de bœuf préparé par nos soins au choix :	
Traditionnel, à l'Italienne ou façon Thaï, frites et salade	21 €
La trilogie de tartare (traditionnel, Italien et Thaï), frites et salade	22 €

Les Poissons

Demi-Homard bleu de Bretagne en coque servi froid, légumes maraiches	38 €
Cabillaud rôti au pistou, pommes purée, salsa de condiments	27 €
Tournedos de lotte rôti au poivre, pommes de Noirmoutier sautées et artichauts	33 €
Risotto de gambas et encornet, asperges verte et jus de crustacé	29 €
Filet de bar à la plancha, pois gourmands et fenouils jus d'agrumes	27 €

Les Viandes

Suprême de poulet fermier au citron confit, pâtes Riso au parmesan	22 €
Entrecôte de bœuf « Simmental » sauce béarnaise, gratin dauphinois et haricots verts	38 €
Cœur de rumsteak « Rouge des prés » oignons nouveaux sauce au poivre, haricots verts	24 €
Carré d'agneau d'Occitanie rôti au thym, Tian de légumes Provençal	30 €
Noisettes de veau rôties aux giroles, écrasée de pommes de terre	29 €

Les Fromages

Assortiment de fromages affinés, salade mesclun	12 €
Saint Marcellin affiné, salade verte	11 €

"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

Les Desserts

Salade de fruits frais de saison et son sorbet	11 €
Moelleux au chocolat « Valrhona », glace vanille	12 €
Brioche pain perdu, caramel laitier	12 €
Tarte fine aux pommes caramélisées, glace vanille	11 €
Eclair caramel, et fleur de sel	11 €
Cheese-cake sablé spéculos, fruits rouges	11 €
Baba au rhum et raisins blonds, crème fouettée à la vanille	11 €
Assiette de fraises Gariguettes et framboises, meringue	14 €
Café gourmand du Petit Poucet	10 €

Les Glaces et Sorbets

Fabrication artisanale, 3 parfums au choix	12 €
Vanille, Chocolat, Poire, Framboise, Pistache, Café, Citron jaune, Bulgare, Mangue, Noix de coco, Rhum raisin, Caramel Salé, Fraise Sanga, Ananas.	
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 Midi 26 €
Du Lundi au Vendredi
Entrée + Plat
Ou
Plat + Dessert

Menu 34 €

Entrée + Plat
&
Dessert

Entrées

Crème de courgettes froide au curcuma, cake aux olives
Tartare de saumon à l'aneth, émulsion de concombre
Emincé de volaille aux épices Tandoori, chou chinois et haricots verts

Plats

Suprême de pintade fermière en tajine, fruits secs et fine semoule
Espadon à la plancha, haricots verts et pois gourmands, jus de pistou

Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon
Gaspacho de fraises, granité à la menthe

Menu pour les PETITS...POUCET (jusqu'à 12 ans servi le week-end) 12€
Escalope de volaille, steak haché de bœuf ou filet de poisson du jour

Garniture au choix avec un dessert (glace surprise ou churros)

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