



Côté Bistrot

Vous embarquerez pour un voyage culinaire à travers les 5 continents : des plats colorés qui ont fait le tour du monde, qui mettent en éveil vos sens et qui se savourent les yeux fermés !

Une gastronomie épurée, simple et goûteuse, pour le bonheur de vos papilles.

Aux beaux jours, vous profiterez de notre terrasse ombragée.

Clément Guendré

LES ENTRÉES

Velouté de courge à la châtaigne, toast préfou - 11 €

Fingers de pied de cochon, sauce gribiche - 13 €

Minis Tortillas de « Pulled Pork » au guacamole condimenté - 14 €
Salade Mexicaine, haricots rouges et maïs

Accras de morue et chair de crabe, sauce Thaï cacahuète - 12 €

Salade de choux façon thaïe, tempura de tentacules de poulpe - 15 €

Saumon et Maigre fumé maison, blinis et crème citronnée - 15 €

Œuf parfait, crémeux de champignons des bois - 13 €

LES PLATS

Dos de lieu poché, légumes au bouillon façon Phô - 22 €*

Linguines aux crevettes, bisque crémée de langoustine et petit légumes - 22 €

Aile de raie à la grenobloise, risotto crémeux aux herbes - 23 €

Burger de poulet façon Tajine, mayonnaise citron confit oignon brûlé - 19 €

Tataki de bœuf black Angus, mâche, frites maison - 24 €*

Carbonnade flamande, pommes de terre grenailles rôties au four - 21 €*

Épaule d'agneau marinée servie entière - 32 € par pers.
(Pour deux personnes - Garniture au choix)

Garniture supplémentaire au choix :

Frites Maison - 5 €

Légumes de saison - 5 €

Risotto crémeux aux herbes - 6 €

Tous les plats peuvent être servis sur simple demande de façon à être partagés.

LES DESSERTS

Assiette de fromages - 12 €

Le Paris-Brest du Petit Jardin - 11 €

Le mystère, glace vanille et meringue - 11 €

Tarte tatin, sur sablé - 11 €

Café Gourmand - 12 €

RIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Sur demande certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten.

Pour un repas décontracté sur le pouce ou un déjeuner d'affaires, nous vous proposons cette formule rapide et gourmande :

Formule Déjeuner 29 €

Plats de la carte avec un * + café gourmand

Du mardi au vendredi hors jours fériés

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Sur demande certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten.

Un bon repas ne commence jamais sans un bon cocktail.

Notre chef barman vous suggère ses créations et saura vous conseiller parmi une sélection de vins de région, pour faire de cette pause, un moment agréable à partager en famille ou entre amis.

Créations – 16€

- Cocktail Fruit Rouge

Rhum, martini Rosso, crème de mure, eau gazeuse

- Espresso Martini

Vodka, Espresso, liqueur de café, sucre de canne, grains de café torréfié

- Pomelo Whiskey

Whiskey, jus de pamplemousse, sirop de pêche, zeste de pamplemousse

NOTRE SELECTION DE BOISSONS

CHAMPAGNE (75cl)

Mayot Lagoguey, Chigny Les Roses Brut Premier Cru - 68 €

VIN BLANC (75cl)

AOP Chassagne Montrachet Domaine Bonnardot - 80 €

Alexandre Westphal "Arubio" - 35 €

VIN ROUGE (75cl)

Alexandre Westphal "Arubio" - 35 €

Mas de Daumas Gassac - 78 €

LES EAUX

Evian 100cl - 6 €

San Pellegrino, Badoit 100cl - 6 €

Chateldon 75cl - 8 €

LES SODAS 33cl - 5 €

Coca, Coca zero, Orangina

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso - 2.5€ Double Expresso – 5 €

Thé vert Sancha, Thé vert Menthe - 3.5 €

Thé noir Ceylan et Earl Grey - 3.5 €