

MENU ●

ENTRÉES

- SABLÉ AU JAMBON SEC ET COMTÉ, ASPERGES VERTES **9,90€**
Ham and « Comté » cheese Shortbread with Green Asparagus
- VELOUTÉ DE PETITS POIS ET CHANTILLY AU CHÈVRE **9,90€**
Pea cold soup with goat cheese cream
- ŒUF PARFAIT AU CHORIZO **9,90€**
Perfectly cooked egg with chorizo
- TARTARE AUX 2 SAUMONS (FUMÉ ET FRAIS) **11,90€**
Two Salmon Tartare (Smoked and Fresh)
- PETITE SALADE CAESAR **10,90€**
Poulet rôti, grana padano, tomates confites,
sauce Caesar, poitrine fumée, croûtons
Small Caesar salad: roast chicken, grana Padano, candied
tomatoes, Croutons, Caesar sauce
- A PARTAGER **22.90€**
Planche mixte
Mixed charcuterie board

MENU ●

PLATS

- TARTARE DE BŒUF MAISON, FRITES ET SALADE** **19,90€**
Homemade beef tartare, fries and salad
- SALADE CAESAR :** **19.90€**
poulet rôti, œuf mollet, grana padano, tomates confites,
poitrine fumée, sauce Caesar , croûtons
C Caesar salad: roast chicken, soft-boiled egg, grana
Padano, candied tomatoes, smoked breast, Caesar sauce, croutons
- BURGER DU CHAMP PAVEAU LARD FUMÉ,
CHÈVRE & MIEL** **21,90€**
Champ Paveau burger, arugula, Smoked Lard, Goat Cheese & Honey
- PAVÉ DE LIEU JAUNE, MOUSSELINE DE PETITS POIS,
SAUCE CITRON GINGEMBRE** **22,90€**
Pollack Fillet, Pea Mousseline and Lemon Ginger Sauce
- TATAKI DE BŒUF, WOK DE LÉGUMES CROQUANTS** **22,90€**
Beef tataki, Wok of Crunchy Vegetables
- BALLOTTINE DE VOLAILLE BASSE TEMPÉRATURE
AUX ÉPICES (CAJUN ET CHIMICHURRI),
POMMES DE TERRE SAUTÉES** **21,90€**
Low-temperature Chicken Ballottine with Spices (Cajun and Chimichuri)
and Sautted Potatoes
- FILET DE ROUGET BARBET, RISOTTO AU CHORIZO** **21,90€**
« Barbet » Red Mullet Fillet, Chorizo Risotto
- NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES** **19,90€**
Fried Noodles with Vegetables with peanuts

MENU ●

DESSERTS

- | | |
|--|---------------|
| ARDOISE DE 3 FROMAGES RÉGIONAUX
Slate of 3 regional cheeses | 9,90€ |
| FROMAGE BLANC GOURMAND
(fromage blanc, fruits rouges, miel & granola)
Gourmet fromage blanc
(Cottage cheese, red fruit, honey & granola) | 9.90€ |
| CAFÉ GOURMAND : 3 MIGNARDISES MAISON ET BOULE DE GLACE
Gourmet coffee : 3 homemade sweets and ice cream scoop | 9,90€ |
| MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR COULANT
"CHOCOLAT DULCEY" & CRÈME ANGLAISE
Chocolate fondant with English cream | 11,90€ |
| CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
Crème brûlée with vanilla | 8,90€ |
| PARFAIT CAFÉ / TONKA, SABLÉ RECONSTITUÉ AU SPÉCULOS
Coffee / Tonka « parfait », with Speculoos Shortbread | 11.90€ |

MENU ●

MENU ENFANT

12 € - JUSQU'À 12 ANS

AIGUILLETES DE POULET PANNÉES
OU FISH AND CHIPS

Breaded chicken strips OR fish and chips

ACCOMPAGNEMENTS : FRITES OU LÉGUMES

Fries OR vegetables

GLACE SUNDAE VANILLE CHOCOLAT

Vanilla chocolate ice cream sundae

OU

GLACE SUNDAE VANILLE FRAMBOISE

Vanilla raspberry sundae

POM'POTE

BOISSONS

CAPRI-SUN OU VITTEL

