



UNIQUEMENT LE MIDI

À PARTAGER ! ou pas...
Portion pour 2 personnes

Le Houmous <i>Duo de houmous (Classique & poireaux-comté)</i>	10
Les Bulots <i>Poêlée d'escargots de mer sautés à l'ail</i>	12

SUR LE POUCE

Vite fait, bien fait & avec le sourire !

Le Wrap <i>Yaourt grec au curry, volaille, carottes, concombre, tomates & salade</i>	15
La Salade <i>Jambon fumé, melon et mozzarella</i>	14

Chef de cuisine : Laurent Mouillon

Nos plats étant susceptibles de contenir des allergènes,
n'hésitez pas à informer notre équipe de restrictions alimentaires.
Prix nets TTC - Origine des viandes affichées à l'entrée du restaurant.

LES ENTRÉES

Les Langoustines	17
<i>Langoustines rôties, tagliatelle de courgette & jus d'étrille</i>	
Les Ris	18
<i>Raviole de ris de veau aux girolles</i>	
La Feta	11
<i>Poêlée de légumes du soleil, crumble de feta aux herbes</i>	
Le Rouget	13
<i>Croustillant de rouget, carotte au cumin & jus anisé</i>	
Le Tzatziki	12
<i>Blanc de volaille & tzatziki maison</i>	

LES PLATS

Le Veau	19
<i>Pressé de veau laqué</i>	
La Dinde	16
<i>Escalope de dinde milanaise</i>	
Le Merlu	17
<i>Filet de merlu à la normande</i>	
Le Bœuf	23
<i>Faux Filet, sauce bearnaise</i>	
La Criée	--
<i>Poisson du marché selon arrivage</i> <i>Demandez notre suggestion</i>	

L'INCONTOURNABLE

Les Ravioles

Ravioles à la ricotta, dès de homard et crème de Sauternes

Petite 18

Grande 25

LES FROMAGES

Le Trio	7
<i>Camembert, Bleu de Xaintrie & Saint-Nectaire</i> <i>Servi avec une salade fraîcheur</i>	
L'Aumônière	7
<i>Confiture de cerise noire & Pont l'Évêque</i> <i>Servi avec une salade fraîcheur</i>	

LES DESSERTS

La Pannacotta	9
<i>Pannacotta à la feuille de figuier & framboises fraîches</i>	
L'Abricot	8
<i>Abricots sautés, romarin & miel</i>	
La Coupe Glacée	8
<i>3 boules au choix :</i> <i>Vanille, Cream Cheese, Café,</i> <i>Passion, Citron, Fruits Rouges</i>	
Le Gourmand	9
<i>Café ou thé & 5 mignardises</i>	
Le Chocolat	8
<i>Glace au chocolat pimenté, fleur de sel et crumble streusel au cacao</i>	
Les Fruits Rouges	9
<i>Coupe de fraises & framboise, sirop de shiso</i>	

Le Menu
"Jacques"

49

Mise en bouche

Les Langoustines

Langoustines rôties, tagliatelle de courgette & jus d'étrille

ou

Les Ris

Raviole de ris de veau aux girolles

Le Boeuf

Faux Filet, sauce bearnaise

ou

La Criée

Poisson du marché selon arrivage

Demandez notre suggestion

Le Trio

Camembert, Bleu de Xaintrie & Saint-Nectaire

ou

L'Aumônière

Confiture de cerise noire & Pont l'Évêque

Dessert au choix à la carte

Formules de l'Atelier

Entrée + Plat 27

Plat + Dessert 24

Entrée + Plat + Dessert 35

La Feta

Poêlée de légumes du soleil, crumble de feta aux herbes

ou

Le Rouget

Croustillant de rouget, carotte au cumin & jus anisé

ou

Le Tzatziki

Blanc de volaille & tzatziki maison

La Dinde

Escalope de dinde milanaise

ou

Le Merlu

Filet de merlu à la Normande

ou

Le Veau (suppl 2)

Pressé de veau laqué

L'Abricot

Abricots sautés, romarin & miel

ou

La Coupe Glacée

3 boules au choix :

Vanille, Cream Cheese, Café,

Passion, Citron, Fruits Rouges

ou

Le Chocolat

Glace au chocolat pimenté, fleur de sel et crumble streusel au cacao

