



Carte du Mercredi 14 Janvier au Mardi 03 Février

Des besoins alimentaires spécifiques ?

Allergies, intolérances ou régimes particuliers : n'hésitez pas à nous en informer.

Nos plats étant susceptibles de contenir des allergènes.

Chef de cuisine : Laurent Mouillon

Prix nets TTC - Origine des viandes affichées à l'entrée du restaurant.

SUR LE POUCE

Vite fait, bien fait & avec le sourire !

La Bavette (<i>uniquement le midi</i>) Bavette d'Aloyau, sauce poivre - Frites	18
Le Porc (<i>uniquement le midi</i>) Jambon grillé, sauce moutarde - Purée	14
La Tartine (<i>uniquement le midi</i>) Tartine aux deux saumons	15

LES ENTRÉES

Le Tartare	15
<i>Tartare de bœuf & pommes Pont Neuf</i>	
Le Crabe	17
<i>Effiloché de Crabe des neiges, mangue fraîche & sablé aux graines de courges</i>	
La Butternut	15
<i>Velouté de butternut, crispy de lardons, d'oignons et de châtaignes</i>	
Le Cabillaud	14
<i>Mosaïque de cabillaud & poireaux, vierge de légumes</i>	
Le Gravlax	18
<i>Gravlax de filet de bœuf à la noisette</i>	

LES PLATS

Le Pithiviers	18
<i>Pithiviers de canard et volaille, jus court</i>	
Le Ramen	17
<i>Paleron de bœuf longuement mijoté, bouillon asiatique, légumes et nouilles de riz</i>	
La Perche	17
<i>Filet de perche farci aux petits légumes, sauce safranée</i>	
Le Canard	23
<i>Magret de canard aux langoustines</i>	
Les Saint Jacques	24
<i>Saint Jacques snackées au pamplemousse</i>	

L'INCONTOURNABLE

Les Ravioles

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

Petite 17

Grande 26

LES FROMAGES

Le Trio	7
<i>Abondance, Morbier, Pont-l'évêque</i>	
<i>Servis avec une salade fraîcheur</i>	
Le Croustillant	8
<i>Brick de Cantal, caramel au sésame</i>	
<i>Servi avec une salade fraîcheur</i>	

LES DESSERTS

L'Agrume	8
<i>Suprême d'orange Cara-Cara, granité au champagne</i>	
L'Exotique	8
<i>Sablé coco citron vert, crème coco, banane flambée au rhum, fruits exotiques</i>	
Le Café Latté	9
<i>Moelleux noisettes, mascarpone, crème légère au café</i>	
Le Gourmand	9
<i>Café ou thé & 5 mignardises</i>	
Le Pop Corn	9
<i>Croustillant maïs, biscuit caramel, riz au lait, caramel fleur de sel et mousse pop corn</i>	
Le Yaourt	8
<i>Glace au yaourt, sorbet exotique, dacquoise amande et choux exotiques</i>	

Le Menu
"Jacques"

50

Mise en bouche

Le Crabe

*Effiloché de Crabe des neiges, mangue fraîche & sablé aux
graines de courges*

ou

Le Gravlax

Gravlax de filet de bœuf à la noisette

Le Canard

Magret de canard aux langoustines

ou

Les Saint Jacques

Saint Jacques snackées au pamplemousse

Le Trio

Abondance, Morbier, Pont-l'évêque

ou

Le Croustillant

Brick de Cantal, caramel au sésame

Dessert au choix à la carte

Formules de l'Atelier

Entrée + Plat 28

Plat + Dessert 24

Entrée + Plat + Dessert 36

Le Tartare

Tartare de bœuf & pommes Pont Neuf

ou

Le Cabillaud

Mosaïque de cabillaud & poireaux, vierge de légumes

ou

Le Butternut

*Velouté de butternut, crispy de lardons, d'oignons et de
châtaignes*

Le Pithiviers

Pithiviers de canard et volaille, jus court

ou

La Perche

Filet de perche farci aux petits légumes, sauce safranée

ou

Le Ramen

*Paleron de bœuf longuement mijoté, bouillon asiatique,
légumes et nouilles de riz*

L'Agrume

Suprême d'orange Cara-Cara, granité au champagne

ou

L'Exotique

*Sablé coco citron vert, crème coco, banane flambée au
rhum, fruits exotiques*

ou

Le Yaourt

*Glace au yaourt, sorbet exotique, dacquoise amande et
choux exotiques*

