

# RESTAURANT BISTRONOMIQUE



## ME NU midi

### FORMULES MIDI

Voir ardoise

Entrée - Plat ou Plat - Dessert .....	19.50€
Entrée - Plat - Dessert .....	21.50€
Pichet midi - 25 cl - Vin blanc ou vin rouge : 7.00€	

## NOS PLANCHES

<b>Apéri'terre</b> : planche de charcuteries assortiment de jambons, saucissons et chips maison .....	17.00€
<b>Apéri'mer</b> : Saumon en gravlax, rillettes ou tartare de poisson, samoussas de poisson .....	18.00€
<b>Apéri'mix</b> : planche de charcuteries et fromages variés .....	18.50€

## NOS SALADES

<b>La César</b> : Salade romaine, poulet, bacon, parmesan, tomates cerises, croûtons, sauce César .....	16.50€
<b>La Nordique</b> : Salade mesclun, saumon en gravlax, crevettes roses, samossa de poisson, avocat, légumes croquants .....	17.50€
<b>La Phare de Seine</b> : Salade mesclun, tataki de bœuf, œuf mollet au panko, légumes croquants, vinaigrette soja .....	18.00€

## NOS ENTRÉES

<b>Œuf mollet pané au panko</b> - Espuma de pommes de terre et asperge, huile de truffe .....	12.00€
<b>Tataki de bœuf</b> sauce soja et sésame, verdurette .....	13.00€
<b>Petit Brie croustillant</b> et sa moutarde de pommes à l'ancienne ...	14.00€
<b>Rouleau d'agneau braisé</b> , salade croquante, menthe, melasse de grenade .....	15.00€
<b>Bavarois aux deux saumons</b> , crème d'avocat - Betterave en chantilly et carpaccio .....	18.00€

## NOS BURGERS/ SHRIMP ROLL

Tous nos burgers sont servis avec frites maison et salade du moment

<b>Le cheeseburger</b> : Viande de bœuf hachée, cheddar et mayonnaise maison, salade, tomate, oignons (Origine UE) .....	17.50€
<b>Le Double cheeseburger</b> : 300 g viande de bœuf hachée, cheddar et mayonnaise maison, salade, tomate, oignons (Origine UE) .....	23.00€
<b>Le gourmet</b> : Viande de bœuf hachée, foie gras poêlé, Beaufort, confit d'oignons, jeunes pousses d'épinards à l'huile de truffe, (origine UE) .....	24.00€
<b>Shrimp roll</b> : Pain brioché moelleux, crevettes assaisonnées mayo yuzu, graines de chia, huile de basilic - Frites maison et verdurette ....	25.00€

## NOS PLATS

<b>Tartare du Chef</b> , viande de boeuf taillée au couteau (Origine UE), frites maison et salade du moment .....	20.00€
<b>L'Italien tartare de bœuf</b> taillé au couteau avec parmesan (Origine UE), frites maison et salade du moment .....	21.50€
<b>Tartare de saumon</b> : Classique, câpres, citron, frites maison et salade du moment .....	23.00€
<b>Braisé d'agneau de 4 heures</b> sauce barbecue maison à la grenade - Polenta au maïs - Pois gourmand .....	24.00€
<b>Filet de bar</b> - Risotto verde - Asperge - Huile d'herbes et parmesan .....	24.50€
<b>Suprême de volaille fermière façon ballotine</b> - Linguine à la crème de truffes et parmesan .....	22.50€
<b>Le bœuf</b> : Pièce de bœuf accompagnée de frites maison, sauce choron à l'escargot ou sauce foie gras .....	26.00€



NOS

## DESSERTS

<b>Cheesecake passion</b> et sorbet citron .....	9.00€
<b>Moelleux au chocolat</b> déclinaison de caramel .....	10.00€
<b>Brioche perdue</b> : Tombée de fruit rouge à l'érable - Sorbet fruit rouge .....	10.50€
<b>Crème brûlée</b> à la noix de macadamia - Glace café .....	11.00€
<b>L'éclair de profiteroles</b> glace à la vanille et sauce chocolat .....	11.00€
<b>Le Mille Phare à la mangue</b> (façon Mille-feuille) crème pâtissière mangue vanille - Sorbet mangue .....	11.50€
<b>Assiette de fromages affinés</b> , fruit, noix et verdurette .....	12.00€
<b>Trilogie gourmande</b> : selon inspiration du Chef, servi avec 1 café ou 1 thé .....	13.00€
<b>L'instant pétillant</b> : trilogie gourmande et une coupe de Champagne .....	18.00€

NOS

## GLACES & SORBETS

Choisissez parmi notre sélection de parfums pour composer votre coupe :  
Vanille, chocolat, café, pistache, rhum-raisin, fraise, framboise, citron,  
citron vert, cassis, mangue, fruit de la passion, noix de coco

<b>Coupe 1 parfum</b> .....	4.00€
<b>Coupe 2 parfums</b> .....	7.00€
<b>Coupe 3 parfums</b> .....	8.50€



### Menu Enfant 11.00€

Steack haché maison ou Nuggets maison ou Filet de poisson,  
Frites maison ou légumes  
Coupe de glace 1 parfum ou dessert chocolaté