

RESTAURANT
BISTRONOMIQUE



ME
NU

NOS PLANCHES

- Apéri'terre** : Planche de charcuteries assortiment de jambons, saucissons et chips maison17.00€
- Apéri'mer** : Saumon en gravlax, rillettes ou tartare de poisson, samoussas de poisson18.00€
- Apéri'mix** :
Planche de charcuteries et fromages variés18.50€

NOS SALADES

- La César** : Salade romaine, poulet, bacon, parmesan, tomates cerises, croûtons, sauce César16.50€
- La Nordique** : Salade mesclun, saumon en gravlax, crevettes roses, samossa de poisson, avocat, légumes croquants17.50€
- La Phare de Seine** : Salade mesclun, tataki de bœuf, œuf mollet au panko, légumes croquants, vinaigrette soja18.00€

NOS ENTRÉES

- Œuf mollet pané au panko** - Espuma de pommes de terre et asperge, huile de truffe12.00€
- Tataki de bœuf** sauce soja et sésame, verdurette13.00€
- Petit Brie croustillant** et sa moutarde de pommes à l'ancienne ...14.00€
- Rouleau d'agneau braisé**, salade croquante, menthe, melasse de grenade15.00€
- Bavarois aux deux saumons**, crème d'avocat - Betterave en chantilly et carpaccio18.00€
- Foie gras maison rôti au miel**, baie roses et oignons grenadine ..20.00€

NOS BURGERS/ SHRIMP ROLL

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

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

NOS PLATS

- Tartare du Chef**, viande de bœuf taillée au couteau (Origine UE), frites maison et salade du moment 21.00€
- L'Italien tartare de bœuf** taillé au couteau avec parmesan (Origine UE), frites maison et salade du moment 21.50€
- Dorade royale en filet huile de basilic** - Endives braisées - Déclinaison de carottes à l'orange 23.00€
- Tartare de saumon** : Classique, câpres, citron, frites maison et salade du moment 23.00€
- Braisé d'agneau de 4 heures** sauce barbecue maison à la grenade - Polenta au maïs - Pois gourmand 24.00€
- Filet de bar** - Risotto verde - Asperge - Huile d'herbes et parmesan 24.50€
- Suprême de volaille fermière façon ballotine** - Linguine à la crème de truffes et parmesan 25.00€
- Le bœuf** : Pièce de bœuf accompagnée de frites maison, sauce choron à l'escargot ou sauce foie gras 26.00€
- Gambas Black Tiger** - Tempura de bananes plantains - Pâte gros plomb à la provençal 28.00€
- Le plat de la brigade** : Suggestion du moment proposée par le Chef et sa brigade 30.00€

NOS

DESSERTS

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

Coupe 1 parfum	4.00€
Coupe 2 parfums	7.00€
Coupe 3 parfums	8.00€



NOS

MENUS

Menu Enfant 11.00€

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

Menu 36.00€ (entrée - plat - dessert)

Œuf mollet pané au panko - Espuma de pommes de terre et asperge, huile de truffe
Tataki de bœuf sauce soja et sésame, verdurette
Petit Brie croustillant et sa moutarde de pommes à l'ancienne

Braisé d'agneau de 4 heures sauce barbecue maison à la grenade - Polenta au maïs - Pois gourmand
Dorade royale en filet huile de basilic - Endives braisées - Déclinaison de carottes à l'orange
Suprême de volaille fermière façon ballotine - Linguine à la crème de truffes et parmesan
Tartare de saumon : Classique, câpres, citron, frites maison et salade du moment

Moelleux au chocolat déclinaison de caramel
Cheesecake passion et sorbet citron
Brioche perdue : Tombée de fruit rouge à l'érable - Sorbet fruit rouge

Menu 46.00€ (entrée - plat - dessert)

Rouleau d'agneau braisé, salade croquante, menthe, melasse de grenade
Bavarois aux deux saumons, crème d'avocat - Betterave en chantilly et carpaccio
Foie gras maison rôti au miel, baie roses et oignons grenadine

Le bœuf : Pièce de bœuf accompagnée de frites maison, sauce choron à l'escargot ou sauce foie gras
Filet de bar - Risotto verde - Asperge - Huile d'herbes et parmesan
Gambas Black Tiger - Tempura de bananes plantains - Pâte gros plomb à la provençal

L'éclair de profiterole à la vanille et sauce chocolat maison
Le Mille Phare à la mangue (façon Mille-feuille) crème patissière mangue vanille - Sorbet mangue
Crème brûlée à la noix de macadamia - Glace café
Trilogie gourmande : selon inspiration du Chef (sans boisson chaude) / Supplément 3,50€