

RESTAURANT  
BISTRONOMIQUE



ME  
NU

## NOS PLANCHES

- Apéri'terre** : Planche de charcuteries assortiment de jambons, saucissons et chips maison .....17.50€
- Apéri'mer** : Saumon en gravlax, rillettes ou tartare de poisson, samoussas de poisson .....18.00€
- Apéri'mix** :  
Planche de charcuteries et fromages variés .....19.00€

## NOS SALADES

- La César** : Salade romaine, poulet, bacon, parmesan, tomates cerises, croûtons, sauce César .....16.00€
- La Nordique** : Salade mesclun, saumon en gravlax, crevettes roses, samoussa de poisson, avocat, légumes croquants .....17.50€
- La Phare de Seine** : Salade mesclun, tataki de bœuf, œuf mollet au panko, légumes croquants, vinaigrette soja .....18.00€

## NOS ENTRÉES

- Œuf mollet pané au panko** - Syphon d'aligot à l'huile de truffes et tuile de Parmesan .....12.00€
- Tartare de dorade royale** - Caviar japonais - Guacamole maison - Coupe de betteraves marinées .....13.00€
- Petit Brie pané aux noix** - Tombée d'épinards - Chutney pommes et champignons .....14.00€
- Rouleau d'éffiloché de bœuf**, salade croquante, vinaigrette de soja .....15.00€
- Gravlax de saumon** - Gelée de concombre - Cream cheese et pickles maison .....18.00€
- Foie gras maison mi-cuit** - Gelée de passion et chutney vanille mangue - Pain d'épices .....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 .... 24.50€

## NOS PLATS

- Tartare du Chef**, viande de bœuf taillé 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€
- Tartare de saumon** : Classique, câpres, citron, frites maison et salade du moment ..... 23.00€
- Dorade royale** en filet au lait de choux et cresson - Déclinaison de choux fleur ..... 23.00€
- Rib's de bœuf laqué sauce barbecue maison** - Butternut rôtie au Cheddar - Salade de choux grillé ..... 24.00€
- Saumon aux herbes** et sa sauce beurre blanc au Yuzu - Poireaux fondants - Fenouil grillé - Artichaud poivrade ..... 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 chimichurri ou sauce poivre vert maison ..... 26.00€
- Gambas Black Tiger** - Écrasé de patates douces - Tempura de bananes plantains - Sauce salsa exotique ..... 28.00€
- Le plat de la brigade** : Suggestion du moment proposée par le Chef et sa brigade ..... 30.00€

NOS

## DESSERTS

<b>Cheesecake passion</b> et sorbet citron .....	9.00€
<b>Moelleux tout chocolat</b> et déclinaison de chocolat .....	9.00€
<b>Brioche perdue</b> : Sauce caramel et crème fraîche .....	10.00€
<b>L'éclair de profiterole à la vanille</b> et sauce chocolat maison .....	11.00€
<b>Pavlova</b> aux fruits rouges .....	11.00€
<b>Tarte tatin</b> pomme/mangue et son sorbet .....	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 .....	19.00€

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> .....	8.00€



NOS

## MENUS

### Menu Enfant 10.00€

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

### Menu 37.00€ (entrée - plat - dessert)

**Œuf mollet pané au panko** - Syphon d'aligot à l'huile de truffes et tuile de Parmesan  
**Tartare de dorade royale** - Caviar japonais - Guacamole maison - Coupe betteraves marinées  
**Rouleau d'effiloché de bœuf**, salade croquante, vinaigrette de soja  
**Rib's de bœuf laqué sauce barbecue maison** - Butternut rôtie au Cheddar - Salade de choux grillé  
**Dorade royale** en filet au lait de choux et cresson - Déclinaison de choux fleur  
**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 tout chocolat** et déclinaison de chocolat  
**Cheesecake passion** et sorbet citron  
**Brioche perdue** : Sauce caramel et crème fraîche

### Menu 47.00€ (entrée - plat - dessert)

**Petit Brie pané aux noix** - Tombée d'épinards - Chutney pommes et champignons  
**Gravlax de saumon** - Gelée de concombre - Cream cheese et pickles maison  
**Foie gras maison mi-cuit** - Gelée de passion et chutney vanille mangue - Pain d'épices  
**Le bœuf** : Pièce de bœuf accompagnée de frites maison, sauce chimichurri ou sauce poivre vert maison  
**Saumon aux herbes** et sa sauce beurre blanc au Yuzu - Poireaux fondants - Fenouil grillé - Artichaud poivrade  
**Gambas Black Tiger** - Écrasé de patates douces - Tempura de bananes plantains - Sauce salsa exotique  
**L'éclair de profiterole à la vanille** et sauce chocolat maison  
**Pavlova** aux fruits rouges  
**Tarte tatin** pomme/mangue et son sorbet  
**Trilogie gourmande** : selon inspiration du Chef (sans boisson chaude) / Supplément 3,50€