

RESTAURANT
BISTRONOMIQUE



ME
NU

NOS PLANCHES

- Apéri'terre** : Planche de charcuteries assortiment de jambons, saucissons et chips maison17.50€
- Apéri'mer** : Saumon en gravlax, rillettes ou tartare de poisson, samoussas de poisson18.00€
- Apéri'mix** :
Planche de charcuteries et fromages variés19.00€

NOS SALADES

- La César** : Salade romaine, poulet, bacon, parmesan, tomates cerises, croûtons, sauce César16.00€
- La Nordique** : Salade mesclun, saumon en gravlax, crevettes roses, samoussa 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** - Syphon d'aligot à l'huile de truffes et tuile de Parmesan12.00€
- Tartare de dorade royale** - Caviar japonais - Guacamole maison - Coupe de betteraves marinées13.00€
- Petit Brie pané aux noix** - Tombée d'épinards - Chutney pommes et champignons14.00€
- Rouleau d'éffiloché de bœuf**, salade croquante, vinaigrette de soja15.00€
- Gravlax de saumon** - Gelée de concombre - Cream cheese et pickles maison18.00€
- Foie gras maison mi-cuit** - Gelée de passion et chutney vanille mangue - Pain d'épices20.00€

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

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

Coupe 1 parfum	4.00€
Coupe 2 parfums	7.00€
Coupe 3 parfums	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'éffiloché 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€