

## RESTAURANT BISTRONOMIQUE



## ME NU midi

### FORMULES **MIDI** Voir ardoise

Entrée - Plat ou Plat - Dessert .....	18.00€
Entrée - Plat - Dessert .....	22.00€
Pichet midi - 25 cl - Vin blanc ou vin rouge .....	8.00€

### NOS **PLANCHES & SNACKING**

<b>Apéri'terre</b> : Planche de charcuteries, assortiment de jambons, saucissons et chips maison .....	18.00€
<b>Apéri'mer</b> : Saumon en gravlax, rilette ou tartare de poisson, samoussas de poisson .....	19.00€
<b>Apéri'mix</b> : Planche de charcuteries et fromages affinés .....	21.00€

### NOS **SALADES**

<b>La César</b> : Salade romaine, poulet, bacon, parmesan, tomates cerises, croûtons, sauce César .....	18.00€
<b>Bowl signature au saumon</b> : Riz vinaigré, saumon fondant, edamamé, légumes croquants, vinaigrette soja citron et sésame .....	19.00€
<b>La Phare de Seine</b> : Salade mesclun, carpaccio de bœuf Angus, Œuf Mollet pané au Panko, légumes croquants, vinaigrette soja .....	21.00€

### NOS **ENTRÉES**

<b>Œuf Mollet pané au Panko</b> - Crème de burrata des Pouilles, brunoise de tomates, crumble de parmesan tuile croustillante, huile d'olive vierge .....	11.00€
<b>Rouleau de bœuf croustillant</b> - Bœuf fondant en feuille croustillante, légumes croquants, vinaigrette soja, sésame .....	13.00€
<b>Ceviche de daurade royale</b> - Daurade royale marinée, lait de coco, fruit de la passion, cébette, citron vert .....	16.00€
<b>Carpaccio de bœuf Angus</b> - Fines tranches de bœuf Angus, gremolata d'olive, basilic frais, copeaux de Parmesan et trait de citron .....	17.50€

### 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) .....	18.00€
<b>Le Double cheeseburger</b> : 300 g viande de bœuf hachée, cheddar et mayonnaise maison, salade, tomate, oignons (Origine UE) .....	22.00€
<b>Shrimp roll</b> : Pain brioché artisanal, crevettes assaisonnées mayo au citron Yuzu, gaines de chia, huile de basilic - Frites maison et verdurette .....	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€

### NOS **PLATS & TARTARES**

<b>Pavé de saumon</b> - Roti sur peau à la plancha, vierge de tomates et basilic, légumes grillés et huile d'olive vierge .....	23.00€
<b>Suprême de poulet fermier</b> - Suprême truffé, Rigatoni à la crème de truffes, roquette et parmesan .....	25.00€
<b>Le bœuf</b> - Pièce de bœuf accompagnée de frites maison et salade de choux grillé, Sauce Café de Paris ou sauce barbecue maison .....	26.00€
<b>Tartare du Chef</b> - Viande de bœuf (Origine UE), taillé au couteau, frites maison et salade .....	21.00€
<b>L'Italien</b> - Déclinaison du tartare de bœuf (Origine UE), relevé de parmesan, frites maison et salade .....	22.50€
<b>Tartare de saumon</b> - Classique, oignon rouge, câpres, cornichons, persil, huile d'olive, citron, frites maison et salade du moment ...	23.00€
<b>L'Exotique</b> - Déclinaison du tartare de saumon aux fruits exotiques mangue et ananas, frites maison et salade du moment .....	24.50€



NOS

## DESSERTS

- Le Cheesecake** - Douceur aérienne au fruit de la passion et son sorbet citron ..... 9.00€
- Brioche perdue** - Brioche moelleuse dorée minute, noix caramélisées et glace pralin ..... 10.00€
- Le Fonkie** - Alliance d'un fondant au chocolat cœur coulant et d'un cookie ..... 10.00€
- La Pavlova** - Meringue croquante au cœur fondant, fruits exotiques et sorbet à la passion ..... 10.50€
- Soupe de fraises** de saison accompagnée de sa mousse de chocolat blanc et touche pétillante ..... 10.50€
- L'éclair de profiterole** à la vanille et sauce chocolat maison ..... 11.00€
- Assiette de fromages affinés**, fruit sec, 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, rhum-raisin, fraise, citron, cassis, fruit de la passion

- 1 parfum** ..... 4.00€
- 2 parfums** ..... 7.00€
- 3 parfums** ..... 8.00€
- Coupe glacée du moment** ..... 9.00€



### Menu Enfant 12.00€

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