

RESTAURANT
BISTRONOMIQUE

ME
NU

NOS PLANCHES & SNACKING

Apéri'terre : Planche de charcuteries, assortiment de jambons, saucissons et chips maison18.00€

Apéri'mer : Saumon en gravlax, rilette ou tartare de poisson, samoussas de poisson19.00€

Apéri'mix : Planche de charcuteries et fromages affinés21.00€

NOS SALADES

La César : Salade romaine, poulet, bacon, parmesan, tomates cerises, croûtons, sauce César18.00€

Bowl signature au saumon : Riz vinaigré, saumon fondant, edamamé, légumes croquants, vinaigrette soja citron et sésame18.50€

La Phare de Seine : Salade mesclun, Carpaccio de bœuf Angus, Œuf Mollet pané au Panko, légumes croquants, vinaigrette soja19.00€

NOS ENTRÉES

Œuf Mollet pané au Panko - Crème de burrata des Pouilles, brunoise de tomates, crumble de parmesan tuile croustillante, huile d'olive vierge11.00€

Étagé de légumes grillés et chèvre frais - Légumes du soleil, croustilles de chèvre frais, roquette, jeunes pousses balsamique12.00€

Rouleau de bœuf croustillant - Bœuf fondant en feuille croustillante, légumes croquants, vinaigrette soja, sésame13.00€

Ceviche de daurade royale - Daurade royale marinée, lait de coco, fruit de la passion, cébette, citron vert16.00€

Carpaccio de bœuf Angus - Fines tranches de bœuf Angus, gremolata d'olive, basilic frais, copeaux de Parmesan et trait de citron17.50€

Tartare de thon crémeux - Thon finement taillé, caviar japonais, betterave marinée, citron frais, huile d'olive et herbes fines19.00€

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) 18.00€

Le Double cheeseburger : 300 g viande de bœuf hachée, cheddar et mayonnaise maison, salade, tomate, oignons (Origine UE) 22.00€

Shrimp roll : Pain brioché artisanal, crevettes assaisonnées mayo au citron Yuzu, gaines de chia, huile de basilic - Frites maison et verdurette 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€

NOS PLATS & TARTARES

Pavé de saumon - Roti sur peau à la plancha, vierge de tomates et basilic, légumes grillés et huile d'olive vierge 23.00€

Braisé de bœuf de cinq heures - Légumes wok et pakchoï, sauce barbecue coréenne, éclats de cajou et citron vert 24.00€

Filet de daurade royale - Rôti sur Peau à la plancha - Tarte fine de tian de légumes, huile verte et citron 25.00€

Suprême de poulet fermier - Suprême truffé, Rigatoni à la crème de truffes, roquette et parmesan 25.00€

Le bœuf - Pièce de bœuf accompagnée de frites maison et salade de choux grillé, Sauce Café de Paris ou sauce barbecue maison 26.00€

Gambas Black Tiger - Poêlées au beurre d'ail, risotto safrané, copeaux de parmesan et roquette 29.00€

Le plat de la brigade - Création du moment proposée par le Chef et sa brigade, selon les arrivages et l'inspiration du jour 32.00€

Tartare du Chef - Viande de bœuf (Origine UE), taillé au couteau, frites maison et salade 21.00€

L'Italien - Déclinaison du tartare de bœuf (Origine UE), relevé de parmesan, frites maison et salade 22.50€

Tartare de saumon - Classique, oignon rouge, câpres, cornichons, persil, huile d'olive, citron, frites maison et salade du moment ... 23.00€

L'Exotique - 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€



NOS

MENUS

Menu Enfant 12.00€

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

Menu 39.00€ (entrée - plat - dessert)

- Œuf Mollet pané au Panko** - Crème de burrata des Pouilles, brunoise de tomates, crumble de parmesan tuile croustillante, huile d'olive vierge
Étagé de légumes grillés et chèvre frais - Légumes du soleil, cromesquis de chèvre frais, roquette, jeunes pousses balsamique
Rouleau de bœuf croustillant - Bœuf fondant en feuille croustillante, légumes croquants, vinaigrette soja, sésame
Braisé de bœuf de cinq heures - Légumes wok et pakchoï, sauce barbecue coréenne, éclats de cajou et citron vert
Pavé de saumon - Roti sur peau à la plancha, vierge de tomates et basilic, légumes grillés et huile d'olive vierge
Suprême de poulet fermier - Suprême truffé, Rigatoni à la crème de truffes, roquette et parmesan
Tartare de saumon - Classique, oignon rouge, câpres, cornichons, persil, huile d'olive, citron, frites maison et salade du moment
Brioche perdue - Brioche moelleuse dorée minute, noix caramélisées et glace pralin
Le Cheesecake - Douceur aérienne au fruit de la passion et son sorbet citron
Le Fonkie - Alliance d'un fondant au chocolat cœur coulant et d'un cookie

Menu 49.00€ (entrée - plat - dessert)

- Ceviche de daurade royale** - Daurade royale marinée, lait de coco, fruit de la passion, cébette, citron vert
Carpaccio de bœuf Angus - Fines tranches de bœuf Angus, gremolata d'olive, basilic frais, copeaux de Parmesan et trait de citron
Tartare de thon crémeux - Thon finement taillé, caviar japonais, betterave marinée, citron frais, huile d'olive et herbes fines
Le bœuf - Pièce de bœuf accompagnée de frites maison et salade de choux grillé, Sauce Café de Paris ou sauce barbecue maison
Filet de daurade royale - Rôti sur Peau à la plancha - Tarte fine de tian de légumes, huile verte et citron
Gambas Black Tiger - Poêlées au beurre d'ail, risotto safrané, copeaux de parmesan et roquette
La Pavlova - Meringue croquante au cœur fondant, fruits exotiques et sorbet à la passion
L'éclair de profiterole à la vanille et sauce chocolat maison
Soupe de fraises de saison accompagnée de sa mousse de chocolat blanc et touche pétillante
Trilogie gourmande - Selon inspiration du Chef (sans boisson chaude) / Supplément 3,50€