

Formule Déjeuner: 28€ (du lundi au vendredi)

Entrée du Jour/ Plat du Jour/ Dessert du Jour

Lunch menu from Monday to Friday/excluding bank holiday

Entrée: Salade de quinoa à la chair de crabe, moules et noix de cajou 8€

Starter : Quinoa salad with crabmeat, mussels and cashew nut

Plat : Saumon rôti, lentilles vertes en salade, pâte de tamarin 19€

Main course : Roasted salmon, green lentils in salad, tamarind paste

Dessert : Cheesecake à la pêche 7€

Dessert : Cheesecake with peach

Menu-Carte : Entrée, plat, dessert au choix

52€

A la Carte choice Menu : Starter, Main course, Dessert

Carte Blanche pour l'ensemble des convives en 6 services

75€

Menu " Carte Blanche " for all guests in 6 services

Entrées 19€

Velouté de petit pois servi froid, mozzarella fumée, menthe et balsamique

Green peas velouté served cold, smoked mozzarella, mint and balsamic

Œuf parfait, légumes d'une ratatouille, le jus vinaigré et crumble de pain aillé

Perfect egg, vegetables from a ratatouille, vinegary juice and garlic bread crumble

Salade de tourteau au sarrasin, déclinaison de concombre au vinaigre +3€

Buckwheat crab salad, cucumber declination with vinegar

Ceviche de thon rouge à la framboise, quinoa croustillant, oignons rouges au vinaigre +2€

Red Tuna ceviche with raspberry, crispy quinoa, pickled red onions

Betteraves rouges, mousse de raifort, anguille fumée, shizo

Red beets,, horseradish mousse, smoked eel, shizo

Plats 28€

Merlu rôti, poêlée de girolles au jus de viande, porridge, abricot, amande et verveine +2€

Roasted hake, chanterelles mushrooms sautéed with meat juice, porridge, @ apricot, almond and verbena

Maigre vapeur, courgettes rôties, olives taggiasche, herbes marines

Steamed giant seabass, roasted zucchini, taggiasche olives, seagrasses

La Bourride du Gros Caillou +3€

Steamed white fishes, sliced vegetables, fish soup with garlic and saffron

Epaule d'agneau confite, aubergine rôtie, tomates confites, jus d'une moussaka

Shoulder of lamb confit, roasted eggplant, tomatoes confit, juice of a moussaka

Volaille en viennoise persillée, servie rosée, carottes et jus au cumin, condiment oriental

Poultry in parsley and garlic crust, served pink, carrots and cumin juice, oriental condiment

Desserts 14€

Sainte Maure de Tourraine, chutney tomates, riquette

Saint Maure de Tourraine cheese, tomato chutney, riquette salad

Fruits rouges en salade, nage rafraîchie, mousse et glace au yaourt, biscuit granola +2€

Red Fruits in salad, fresh juice, yoghurt mousse and ice-cream, granola biscuit

Soufflé au riz au lait, caramel, glace vanille

Rice pudding soufflé, caramel, vanilla ice cream

Chocolat de Tanzanie en textures, praliné et noisettes caramélisées

Tanzania chocolate in textures, praliné and caramalized hazelnuts

Meringue croquante, salade de fruits exotiques, pickles de papaye, sorbet hibiscus

Crunchy meringue, exotic fruits salad, papaya's pickles, hibiscus sorbet

Prix en euros / ttc service compris

Apéritifs

Classiques

Ricard 2cl	5
Suze 6cl	6
Bière Demory Paris 33cl	8 (supplément Picon 1€)
Lillet Blanc / Rouge 10cl	8
Porto Graham's Fin Tawny Blanc / Rouge 10cl	9
Martini Dry / Martini Blanc / Martini Rouge 6cl	10
*Kir vin blanc 12cl	10
Champagne Cuvée Royal Brut Joseph Perrier 12cl	16
*Kir royal 12cl	17
*(Crèmes de cassis, pêche, pêche de vigne, framboise ou mûre)	

Cocktails

Americano Maison 10cl	10
French 75 (Gin, jus de citron, sucre de canne, Champagne) 18cl	15
Aperol Spritz au Champagne 18cl	15

Spiritueux 4cl

Whisky

Single Malt Scotch Whisky

Glenfiddich 12 ans (Speyside)	10
Knockando 12 ans (Speyside)	11
Glenmorangie (Highlands)	12
Lagavulin 16 ans (Islay)	14

Japon

Nikka From the Barrel	10
-----------------------	----

Vodka

France

Grey Goose 	14
--	----

Suède

Absolut	9
---------	---

Gin

France

Lord of Barbes BIO 	15
---	----

Angleterre

Beefeater	9
-----------	---

Bombay Sapphire	11
-----------------	----

Japon

Ki No Bi Dry Gin	13
------------------	----

Rhum

République Dominicaine

Matusalem	12
-----------	----

Venezuela

Diplomatico	10
-------------	----

Vins de Desserts 10cl

Sauternes <i>Château Roumieu « Haut Placey » 2016</i>	12
---	----

Digestifs

Demandez notre carte des digestifs / Ask for the digestive menu

Softs

Eau «Fresh» Plate ou Gazeuse 75cl	4
Eau «Fresh» Plate ou Gazeuse 37.5cl	3
Jus de Fruits 20 cl	7
Schweppes 25cl, Tonic Water 20cl, Coca Cola / Zero 33cl, Perrier 33cl	7
Café / Décaféiné	4
Café au lait / Cappuccino	7
Thé / Infusion (demandez notre sélection)	7