

# CARTE DU RESTAURANT



## À PARTAGER

**Le Panier du maraîcher** 12,00€  
Sélection de légumes BIO crus de saison, Tapenade aux Olives Noires, Oeuf dur, Gressin

**Le Tendre Saumon Gravelax de Norvège** 22,00€  
Crème fraîche aux herbes, toasts de Pain de Campagne

**La Croustillante Côté Mer** 16,00€  
Aiguillettes de Fish and Chips, Friture de Jols, Accras de morue, Bâtonnets d'encornet «Rabats», Crevettes panées «Panko»

**La Sélection de Grandes Charcuteries** 14,00€  
Jambon Serrano Grande Réserve 15 mois, 1/2 Saucisson Sec de Savoie, Jambon blanc à la Truffe Noire, Mini Pâtés en croute Tradition

**La Séléction de Fromages Affinés** 14,00€  
St Marcelin au lait cru Affiné IGP, Comté au lait cru Affiné 12 mois, Rocamadour fermier au lait cru AOP, Crottin de Chavignol

**La Mixte** 19,00€  
Assortiment de Charcuterie et de Fromages

## SALADES RÉPAS

**La Vegan Bowl** 16,00€  
Quinoa, Taboulé, Céréales et Muesli, Croutons, Avocat

**La Nordique** 16,00€  
Saumon fumé de Norvège, Queues de Crevettes, Semoule de Choux Fleur, mélange de Jeunes Pousses, crème fraîche citronnée, Pain de Campagne toasté

**La César** 16,00€  
Mesclun de Romaine, copeaux de Parmesan AOP, Poulet Croustillant, Sauce César, Oeufs durs, Croutons

**L'Italienne** 16,00€  
Burrata AOP, Tomates colorées BIO, Poivrons grillés, Gressin

**Le melon Charentais au Jambon Serrano Grande Réserve** 16,00€

Liste des allergènes disponible sur demande des clients

Prix nets en euros, service compris.

# PLATS

## TARTARES :

**Le Charolais** 19,00€  
Boeuf Charolais taillé au couteau, sauce Tartare  
Tradition, frites, salade

**Le Norvégien** 19,00€  
Saumon de Norvège haché au couteau, vinaigrette,  
herbes, citron, frites, salade

## VIANDES :

**Magret de Canard du Sud-Ouest, servis entier,**  
rôti et laqué au Caramel épicé 23,00€

**Pavé de Rumsteck Maturé et sa sauce**  
au Poivre 21,00€

**Suprême de Volaille Fermier Label Rouge,**  
rôti, jus aux herbes, frites et salade 19,00€

## POISSONS :

**Filet de Bar juste snacké, et son émulsion**  
d'Agrumes 21,00€

**Piqué de Saint-Jacques, crème de Pesto** 23,00€

## BURGERS / FINGER FOOD :

**Le Burger classique** 19,00€  
Pain brioché boulanger, steack haché Angus,  
Cheddar, Tomate, Oignons, sauce Barbecue

**Le Chicken burger** 19,00€  
Pain brioché boulanger, aiguillette de Poulet pané,  
Tomate, Oignons, Cheddar, sauce Barbecue

**Le Fish & Chips** 16,00€  
Aiguillettes de Cabillaud pané, sauce Tartare, frites

## PÂTES :

**Tortiglioni Al Dente aux Légumes grillés,**  
copeaux de Parmesan AOP 12,00€

Liste des allergènes disponible sur demande des clients

# DESSERTS

Salade de Fruits Frais de saison, Sorbet citron de notre Artisan Glacier des Alpes	8,00€
La Gelato Fragola : sorbet à la fraise de notre Artisan Glacier des Alpes, morceaux de Fraises et Chantilly	9,00€
Le Colonel : Sorbet Citron de notre Artisan Glacier des Alpes, Citron confits et Chantilly	10,00€
Pana Cotta aux Fruits Rouges ou Caramel	8,00€
Les Profiteroles à la Vanille nappées de son Chocolat chaud de la Dubarry, Chantilly	10,00€
Crazy Brownie aux Noix, boule de glace Vanille de Madagascar, Chantilly	10,00€
Café Gourmand : Assortiment de Mignardises	10,00€
La Sélection de Fromages Affinés : Saint Marcellin Affiné, Crottin de Chavignol, Rocamadour au lait cru	8,00€

# MENU ENFANTS

PLAT + DESSERT

12.00€

Poisson du jour  
+  
frites ou légumes

OU

Steak façon bouchère  
+  
frites ou légumes

+

Glaces 2 boules  
OU  
Fromage blanc

Liste des allergènes disponible sur demande des clients

Prix nets en euros, service compris.

# MENU 36€

## ENTRÉE

Melon Charentais au Jambon Serrano Grande Reserve

OU

Le Tendre Saumon Gravelax de Norvège

Crème fraîche aux herbes, toasts de Pain de Campagne

## PLAT

Suprême de Volaille Fermier Label Rouge, rôti, jus aux herbes, frites et salade

OU

Filet de Bar juste snacké, et son emulsion d'agrumes

## DESSERT

Salade de fruits frais de saison, sorbet citron de notre Artisan Glacier des Alpes

OU

Crazy Brownie aux Noix, boule de glace Vanille de Madagascar, Chantilly