

# CARTE RESTAURANT ET VINS



## ENTRÉES

- Terrine de foie gras** 15,00€  
Foie gras, compotée de figues, toasts grillés
- Carpaccio de boeuf au vieux parmesan** 10,00€  
Carpaccio de boeuf, vinaigrette, salade, vieux parmesan
- Tartare de saumon aux baies et agrumes** 12,00€  
Tartare de saumon, baies, vinaigrette aux agrumes
- Croustillant de st Marcellin** 11,00€  
Feuilles de brick, st Marcellin, salade, vinaigrette

## SALADES

- La César du Docks** 16,00€  
Salade, poulet coustillant, avocat, croûtons, oeuf, sauce césar, tomates
- La Vegi Bowl** 14,00€  
Salade, céréales, graines, lentilles, boulgour, riz, fêta, avocat
- La Caprese** 16,00€  
Burrata, basilic, salade, légumes grillés

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes dans les produits suivants :

- 1 : Soja
- 2 : Moutarde
- 3 : Oeufs, lait
- 4 : Céréales, fruits à coque, sésame
- 5 : Lupin, céleri
- 6 : Mollusques, poisson

# — PLATS CHAUDS —

## POISSONS :

Pavé de saumon snacké, beurre blanc 19,00€  
Pavé de saumon, beurre blanc, jus de citron,  
pommes grenailles, poelée de légumes de saison

Filet de dorade rôti aux herbes 21,00€  
Filet de dorade rôti, risotto crémeux, parmesan

Fish and Chips 16,00€  
Filet de cabillaud croustillant, frites, sauce tartare

Noix de st jacques rôties 23,00€  
Noix de st jacques, risotto crémeux, parmesan

## VIANDES :

Tartare de boeuf charolais 18,00€  
Viande tartare, condiments, oeuf, frites, salade

Suprême de volaille fermier Label Rouge 22,00€  
Rôti aux morilles  
Suprême de volaille rôti, pomme grenaille,  
poellée de légumes

Pièce du boucher Angus, sauce béarnaise 24,00€  
Pièce Angus 250g, pommes grenailles, béarnaise

Saucisson chaud traditionnel 19,00€  
Saucisson chaud, pommes grenailles,  
sauce vigneronne

Burger du Docks 19,00€  
Pain boulanger, steack haché Angus 180g,  
cheddar, tomate, salade, oignons, sauce bbq, frites

# — PLATS CHAUDS —

## PÂTES :

Linguine al dente aux légumes grillés 14,00€  
Linguine, assortiment de légumes grillés, parmesan

Rigatoni aux morilles 19,00€  
Rigatoni, crème, parmesan, morilles

## VÉGAN :



Végan Bowl 14,00€  
Riz, poelée de légumes croquants et marinés,  
sauce soja

## SUPPLÉMENTS :

Garnitures : 4,00€  
Riz, Poelée de légumes, Risotto, Pâtes, Frites, Pommes  
Grenailles

Sauces : 2,00€

Nos plats sont susceptibles de contenir  
des allergènes dans les produits suivants :

- 1 : Soja
- 2 : Moutarde
- 3 : Oeufs, lait
- 4 : Céréales, fruits à coque, sésame
- 5 : Lupin, céleri
- 6 : Mollusques, poisson

# DESSERTS

<b>Tiramisu</b> Mascarpone, café, amaretto, cookie	8,00€
<b>Moelleux au chocolat coeur coulant</b> Moelleux au chocolat, boule de vanille, chantilly	8,00€
<b>Pana Cotta</b> Chocolat ou caramel ou fruits rouges	8,00€
<b>Pain perdu brioché</b> Pain perdu, caramel beurre salé, boule de vanille	8,00€
<b>Assiette de fromage</b> Comté, crottin de chèvre, st Marcellin	8,00€
<b>Mini assortiment de desserts</b> Moelleux chocolat, pana cotta, pain perdu, boule vanille, framboises, chantilly	8,00€

# MENU ENFANTS

PLAT + DESSERT  
12.00€

Poisson du jour + frites ou légumes  
OU  
Steak haché + frites ou légumes

+

Glaces 2 boules  
OU  
Fromage blanc

Nos plats sont susceptibles de contenir  
des allergènes dans les produits suivants :

- 1 : Soja
- 2 : Moutarde
- 3 : Oeufs, lait
- 4 : Céréales, fruits à coque, sésame
- 5 : Lupin, céleri
- 6 : Mollusques, poisson



**Pain sans gluten sur demande**

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# TAPAS

## LA CHARCUTIÈRE

**14,00 €**

Saucisson sec  
Chorizo  
Jambon cru  
Rillettes  
Cornichon

## ANTIPASTI

**16,00 €**

Aubergine grillée  
Tomates séchées  
Poivron grillé  
Mozzarella di bufala

## LA CROUSTILLANTE

**16,00 €**

Accras  
Stick mozza  
Oignon rings  
Tempura de légumes  
Aiguillettes de poulet panées

## FROMAGÈRE

**14,00 €**

St Marcellin  
Comté  
Cabecou  
Crottin de chavignol