



*Pour le déjeuner/ Available for Lunch*

*12h-14h*

# Menu "Inspiration" au gré du Marché

**39 euros**

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Entrées / Starters

**13€**

Croustillants de chèvre et basilic, salade de riquette et bresaola

*Crispy goat cheese and basil, roquette salad and bresaola*

ou

Gravelax d'esturgeon, fraîcheur de quinoa et pickles de légumes

*White sturgeon gravelax, vegetable pickles and quinoa*

\*\*\*\*\*

Plats / Main Courses

**22€**

Turbo cuit sur l'arête, steak d'aubergine grillée, crème d'ail noir

*Turbo cook on its bone, grilled eggplant, black garlic cream*

ou

Rognon de veau, jus court à la moutarde de Meaux, mousseline de  
pomme Agata

*Veal kidney, potatoes mousseline, Meaux mustard dressing*

\*\*\*\*\*

Desserts

**9€**

Sablé breton, ganache chocolat noir 70%, sorbet yaourt

*Breton sablé, 70% dark chocolate ganache, yogourt ice-cream*

ou

Minestrone de fraise et kiwi, espuma citron

*Strawberry and kiwi minestrone, lemon espuma*


Tous nos prix sont taxes et service inclus/ Veuillez vous rapprocher de nos équipes pour tout risque allergique, une carte spéciale vous sera présentée.

Please inform our staff for any allergy, a specific menu will be presented to you.

Tous nos prix sont taxes et service inclus/ All our prices are Taxes and service included


## Déjeuner - Lunch

### Entrées - Starters

- 
- Salade César (romaine, croutons, blanc de volaille, parmesan, anchois)  
Caesar salad (romaine lettuce, croutons, chicken breast, parmesan cheese, anchois) 19€
- Salade niçoise (mesclun, oeuf, tomate, poivron, cebette, fenouil, radis, thon)  
Nicoise salad (mesclun, egg, tomato, bell pepper, onion, radish, tuna) 18€
- Salade mixte (mesclun, tomates, oignon rouge)  
Mixed salad (mesclun, tomatoes, red onion) 13€
- Tomate du moment et burrata à l'huile de basilic  
Today's tomato and burrata, basil olive oil dressing 16€
- Saumon fumé, crème ciboulette et toast  
Smoked salmon, cream cheese and toasted bread 18€
- Wrap saumon fumé et raifort  
Smoked salmon wrap horseradish sauce 17€

## Déjeuner - Lunch

### Plats - Main courses



Club sandwich volaille et bacon (blanc dinde, tomate, romaine, mayonnaise, oeuf, bacon)	
Turkey and bacon club sandwich (turkey breast, tomato, lettuce, mayonnaise, egg, bacon)	20€
Linguini tomate basilic	
Basil and tomato sauce linguini	15€
Plins aux herbes, spaghetti de courgettes	
Herbal plins pasta, spaghetti made of zucchini	15€
Omelette selon votre goût (jambon, emmental, champignons, herbes)	
Your own Omelette (your choice of ham, cheese, mushrooms, herbs)	13€
Le retour de pêche, meunière ou nature	
Fresh fish of the day, Meunière style or naturally cooked	25€
Filet de boeuf au sautoir	
Sauteed beef filet	28€
Assiette de frites	
French fries platter	10€
Pour ne pas laisser les plats seuls, au choix entre frites, mesclun ou légumes de saison à notre façon	
Don't let the dishes come alone, your choice between french fries, mixed salad, or seasonal vegetables	

*Déjeuner - Lunch*

**Gourmandises Maisons - Homemade Treats**

Coupe de glace et sorbet (3 boules)

Ice-cream and Sorbet (3 scoops)

9€

Moelleux chocolat

Chocolate fondant

9€

Tiramisu Grande tradition

Tiramisu Grande tradition

10€

Crème brûlée vanille

Vanilla Creme brulee

10€