

La symphonie des saisons

Nous célébrons la cuisine avec passion en vous offrant des plats préparés avec des ingrédients frais et locaux. Notre menu, inspiré des traditions et enrichi d'une touche créative, est conçu pour ravir vos papilles et rendre chaque repas mémorable.

Merci de nous choisir. Nous espérons que votre expérience ici sera des plus agréables.

Bon appétit !

La symphonie des saisons

Entrées

Le risotto	15.00€
Risotto crémeux au parmesan, garni de noix de Saint-Jacques poêlées.	
Le tartare	14.00€
Tartare de saumon frais et avocat, relevé de citron vert.	
Salade du boucher	15.00€
Salade de jeunes pousses avec magret de canard fumé et mignon de porc fumé.	
Le feuilleté	13.00€
Feuilleté croustillant de pomme de terre et lard fumé.	
La tartine	12.00€
Tartine de pain grillé garnie de légumes confits au four.	
Le brick	14.00€
Brick croustillante au brie de Meaux et lard grillé.	

Desserts

Tiramisu	9.00€
Tiramisu au caramel beurre salé.	
Pêche Melba	9.00€
Pêches pochées, glace vanille, coulis de framboise.	
Brownie	9.00€
Brownie moelleux servi tiède et sa boule de glace au chocolat blanc.	
Trilogie	9.00€
Trio de crèmes brûlées : vanille, chocolat, fruits rouges.	
Île flottante	9.00€
Nuage de blancs d'œufs sur crème anglaise, coulis caramel.	
Symphonie Sucrée	10.00€
Un assortiment de mini-desserts, idéal pour les indécis.	

Plats

Lasagne	19.00€
Lasagne bolognaise gratinée, avec salade croquante.	
Tajine de poulet	22.00€
Poulet mijoté avec des olives et du citron confit, servi dans un tajine parfumé aux épices orientales.	
Aiguillette de canard	22.00€
Fines tranches de canard grillées, nappées d'une sauce aux fruits exotiques.	
Proposition du Marché	24.00€
Poisson frais du moment, servi avec une sauce vierge.	
Filet mignon de porc	22.00€
Morceau de porc tendre et juteux, nappé d'une sauce onctueuse à la crème et au lard fumé.	
Cordon Bleu Gourmand	22.00€
Poulet croustillant farci de jambon et Comté fondant.	

Accompagnements au choix
Frites, Salade ou Garnitures du jour

Petits Gourmets

Plat + Dessert + Boisson	19.00€
Plat au choix	
Poulet pané.	
Steak haché	
Accompagnement : Frites, Pâtes ou Légume	
Dessert au choix	
Fruit frais	
2 boules de glaces	
(parfum au choix: chocolat, vanille, framboise, café, mangue)	
Boisson au choix	
Sirop à l'eau	
Jus	

La symphonie des saisons

Starters

Risotto	15.00€
Creamy parmesan risotto, topped with seared scallops.	
Tartare	14.00€
Fresh salmon and avocado tartare, enhanced with lime.	
Butcher's Salad	15.00€
Mixed greens with smoked duck breast and smoked pork tenderloin.	
Potato and Bacon Puff Pastry	13.00€
Crispy puff pastry filled with potato and smoked bacon.	
Tartine	12.00€
Grilled bread topped with oven-roasted vegetables.	
The Brick	14.00€
Crispy brick pastry with Brie de Meaux and grilled bacon.	

Desserts

Tiramisu	9.00€
Classic tiramisu with salted caramel.	
Peach Melba	9.00€
Poached peaches with vanilla ice cream, topped with raspberry coulis.	
Brownie	9.00€
Soft brownie served warm, accompanied by white chocolate ice cream.	
Trilogie	9.00€
A trio of crème brûlées: vanilla, chocolate, and red fruit flavors.	
Floating Island	9.00€
A light cloud of whipped egg whites on crème anglaise with caramel sauce.	
Sweet Symphony	10.00€
An irresistible assortment for indecisive food lovers.	

Plats

Lasagna	19.00€
Bolognese lasagna topped with a golden cheese crust, served with a crisp salad.	
Chicken Tagine	22.00€
Slow-cooked chicken with olives and preserved lemon, served in a tagine infused with oriental spices.	
Duck Breast Fillet	22.00€
Thin slices of grilled duck breast, drizzled with an exotic fruit sauce.	
Chef's Market Special	24.00€
Fresh fish of the day, served with a light virgin sauce.	
Pork Tenderloin	22.00€
Tender pork fillet, smothered in a creamy bacon sauce.	
Gourmet Cordon Bleu	22.00€
Crispy chicken stuffed with ham and melted Comté cheese.	

Choice of Sides

Fries, Salad, or Daily Side Dish

Little Gourmets Menu

Main Dish + Dessert + Drink 19.00€

Main Dish

Breaded Chicken

Minced Steak

Sides: Fries, Pasta, or Vegetables

Dessert

Fresh Fruit

2 Scoops of Ice Cream

(flavors: chocolate, vanilla, raspberry, coffee, mango)

Drink

Flavored Syrup with Water

Juice

La symphonie des saisons

MENU SOIREE ETAPE

Entrée - Plat ou Plat - Dessert
Entrée - Plat - Dessert +9€

Entrées

Le risotto

Risotto crémeux au parmesan, garni de noix de Saint-Jacques poêlées.

Le tartare

Tartare de saumon frais et avocat, relevé de citron vert.

Salade du boucher

Salade de jeunes pousses avec magret de canard fumé et mignon de porc fumé.

Le feuilleté

Feuilleté croustillant de pomme de terre et lard fumé.

La tartine

Tartine de pain grillé garnie de légumes confits au four.

Le brick

Brick crouillante au brie de Meaux et lard grillé.

Plats

Lasagne

Lasagne bolognaise gratinée, avec salade croquante.

Tajine de poulet

Poulet mijoté avec des olives et du citron confit, servi dans un tajine parfumé aux épices orientales.

Aiguillette de canard

Fines tranches de canard grillées, nappées d'une sauce aux fruits exotiques.

Proposition du Marché

Poisson frais du moment, servi avec une sauce vierge.

Filet mignon de porc

Morceau de porc tendre et juteux, nappé d'une sauce onctueuse à la crème et au lard fumé.

Cordon Bleu Gourmand

Poulet croustillant farci de jambon et Comté fondant.

Desserts

Tiramisu

Tiramisu au caramel beurre salé.

Pêche Melba

Pêches pochées, glace vanille, coulis de framboise.

Brownie

Brownie moelleux servi tiède et sa boule de glace au chocolat blanc.

Trilogie

Trio de crèmes brûlées : vanille, chocolat, fruits rouges.

Île flottante

Nuage de blancs d'oeufs sur crème anglaise, coulis caramel.