



La Carte



Notre chef Frederic Phily
Et son équipe vous proposent :



Menus de la Semaine

Les "Plats Signatures" sont les incontournables du restaurant 🍳

Pour l'Apéritif: " La Planche à partager " : 18,00 €

(Jambon Speck, Poitrine paysanne, Grignotins, Crottin de chèvre, Comté, Reblochon fermier)

Un supplément de 5,00 € sera facturé, pour le couvert, aux personnes qui ne commandent qu'un plat et le partage.

Les Salades & Entrées

Nos salades en version "entrée"& les entrées ne sont pas servies en plat unique !

Panaché de salade verte (V)* Plats végétariens 4,00 €

Salade mêlée (V) * (Salade, oignons rouges, croûtons, tomates) entrée 6,00 € / plat 10,00 €

Salade César entrée 9,90 € / plat 16,90 €

(Poulet croustillant, crispy bacon, romaine, parmesan, croûtons, tomates)

Salade des Papilles "Plat Signature" 🍳 entrée 12,90 € / plat 18,90 €

(Salade, tomates, bœuf cuit au gros sel, Foie gras maison et parmesan)

Focaccia au Romarin, crottin de chèvre et miel entrée 9,50 € / plat 16,50 €

Tartare de truite, Grenade et Granny Smith 11,50 €

Tarte tatin aux tomates et sa buratta au pesto (V)* Plats végétariens 11,50 €

Les Risottos

Risotto safrané, tomates séchées et olives Taggiasche (V)* Plats végétariens 22,00 €

Risotto safrané, noix de St Jacques, tomates séchées et olives Taggiasche 26,90 €

Les Poissons frais

Filet de dorade snacké, Chimichurri Thai et patates douces rôties 26,50 €

Tartare de Truite, grenade et Granny Smith, frites & salade 26,50 €

Filets de Perches Meunières, frites & salade 28,00 €

Filets de Perches crème citronnée, frites & salade 31,00 €

Filets de Perches sauce tartare, frites & salade 31,00 €

(V)* Plats végétariens

Les Viandes

Steak de bœuf Angus haché et son œuf à cheval*	18,50 €
Bavette de bœuf Angus*	24,50 €
Filet de bœuf Angus*	37,50 €

***Nos viandes sont servies avec frites et légumes et une sauce au choix :**

Poivre, Gorgonzola, Echalotes *ou* Béarnaise / Sauce Morilles : supplément de 5,00 €

Filet de bœuf Angus au foie gras <i>“Plat Signature”</i> 🍳	45,50 €
Carpaccio de bœuf Charolais, frites & salade	19,50 €
Carpaccio de bœuf Charolais et sa burrata	23,50 €
Tartare de bœuf Maison, frites & salade	19,90 €
Tartare de bœuf à l’Italienne et sa burrata, frites & salade (Pesto, parmesan, pignons, tomates séchées)	23,90 €
Tartare de bœuf poêlé et foie gras, frites & salade <i>“Plat Signature”</i> 🍳	27,90 €
Burger Angus 180g et sa sauce cheddar, frites (Salade, cheddar, oignons, cornichons & crispy bacon)	19,50 €
Suprême de poulet au vin jaune et morilles, Écrasé de rattes du Touquet	22,90 €
Noix de Rumsteck d’agneau aux épices, Salsa orientale, lingots de polenta	27,90 €

Provenance de nos viandes : Bœuf Charolais & Volaille : France

Bœuf Angus : Irlande - Agneau : Nouvelle Zélande

Les “Plats Signatures” sont les incontournables du restaurant 🍳

Les Fondues

Uniquement le soir, minimum 2 personnes, prix par personne

Servies avec une variété de 4 sauces : Tartare, piquante, curry et cocktail

Fondue Chinoise 24,50 €

3 assiettes de viande par personne.

Le supplément de viande (1 assiette) : 7,00 €

(Fines tranches de bœuf, bouillon épicé aux nouilles, cacahuètes et légumes asiatiques, riz)

Fondue Mexicaine 24,50 €

Le supplément de viande (1 portion) : 9,00 €

(Morceaux de bœuf et volaille, bouillon au piment légèrement piquant, frites)

Un supplément de 5,00 € sera facturé, pour le couvert, aux personnes qui ne commandent qu’un plat et le partage.

Menu Enfant : 11,00 € (Servi jusqu'à 10 ans)

Steak haché *ou* Nuggets *ou* Filets de perches (Frites & légumes)

Et une boule de glace *ou* brioche perdue sauce Nocciolata

Les Desserts Maison

Faisselle au coulis de fruits rouges	5,00 €
L'assiette de 3 fromages (Crottin de chèvre, Comté, Reblochon fermier)	9,50 €
Le café gourmand	8,50 €
Le thé gourmand	9,50 €
Soupe de fraises au basilic, Chantilly	8,50 €
Biscuit de Savoie, compotée de myrtilles et crème anglaise	8,50 €
Brioche perdue au caramel beurre salé "Plat Signature" 🍳 (Et sa crème glacée vanille de Madagascar)	8,50 €
Tiramisu au café et Amaretto	8,50 €
Moelleux au chocolat au cœur de praliné, glace vanille	8,50 €
Crème brûlée à la fève de Tonka	9,50 €
Irish Coffee	9,00 €

Les Coupes Glacées

Coupe des Papilles (vanille, amarena et griottes) "Plat Signature" 🍳	8,50 €
Café liégeois	8,50 €
Chocolat liégeois	8,50 €
Dame Blanche	8,50 €
Coupe de fraises et glace fraise	9,50 €
Coupe de la Gruyère	10,50 €
Coupe colonel	12,00 €

Nos Glaces et Sorbets

Mövenpick Suisse

1 boule : 3,50 € / 2 boules : 6,00 € / 3 boules : 8,00 €

Supplément Chantilly : 1,00 €

Glaces : Vanille Bourbon, Café expresso, Caramel, Swiss Chocolate, Pistache, Coco, Rhum-raisin, Fraise

Sorbets : Framboise, Mangue-passion, Citron-Citron vert