



La Carte

Les Papilles

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, Terrine de chevreuil, Grignotins, Tomme à l'ail des ours, Comté, Reblochon)

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 Gourmande (Poulet pané, nems au Bleu de Bresse, oignons rouges et tomates) | entrée 9,90 € / plat 16,90 € |
| Salade des Papilles "Plat Signature" 🍳 (Salade, tomates, bœuf cuit au gros sel, Foie gras maison et parmesan) | entrée 12,90 € / plat 18,90 € |
| Terrine Marbrée de Foie Gras, chutney poire gingembre | entrée 16,50 € |
| Crème de Butternut au lait de coco, œuf parfait de la ferme (V)* | entrée 10,50 € |
| Ceviche de dorade à l'asiatique | entrée 11,00 € |

Les Risottos & Pâtes

| | |
|---|---------|
| Risotto aux poireaux et Noisettes grillées (V)* Plats végétariens | 22,00 € |
| Risotto aux cèpes et magret fumé | 26,90 € |
| Farfalles au Foie Gras, Ballotine mi-cuit et copeaux de truffes | 26,50 € |

Les Poissons frais

| | |
|--|---------|
| Dos de Lieu noir, poireaux à la crème et sauce raifort | 24,00 € |
| Ceviche de dorade à l'asiatique, frites et salade | 24,00 € |
| Darne de saumon grillée, sauce vierge citron, aneth et œufs de poissons (Légumes & riz basmati) | 26,00 € |

(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 vert, Gorgonzola, Cèpes, Echalotes ou Béarnaise
Sauce Morilles : supplément de 5,00 €

| | |
|---|---------|
| Filet de bœuf Angus au foie gras "Plat Signature" 🍳 | 45,50 € |
| Carpaccio de bœuf Charolais, frites & salade | 19,50 € |
| Tartare de bœuf Maison, frites & salade | 19,90 € |
| Tartare de bœuf à la Corrèenne (chou Kimchi, soja, sésame), frites & salade | 22,90 € |
| Tartare de bœuf poêlé et foie gras, frites & salade "Plat Signature" 🍳 | 27,90 € |
| Burger Angus 180g au Reblochon, frites (Salade, compotée d'oignons, cornichons & crispy bacon) | 19,50 € |
| Suprême de poulet au vin jaune et morilles, Écrasé de rattes du Touquet | 22,90 € |
| Ribs de porc (+ ou - 700g) Maison, ketchup épicé, patates douces rôties | 28,50 € |

Provenance de nos viandes : Bœuf Charolais & Volaille : France
Bœuf Angus : Irlande - Porc : France

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)

Farfalles sauce tomate Bolognaise *ou* Nuggets de poulet (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 (Tomme à l'ail des ours, Comté, Reblochon) | 9,50 € |
| Le café gourmand | 8,50 € |
| Le thé gourmand | 9,50 € |
| Tarte fine aux poires, glace Caramel beurre salé | 8,50 € |
| Brioche perdue au caramel beurre salé "Plat Signature" 🍳 (Et sa crème glacée vanille de Madagascar) | 8,50 € |
| Tiramisu praliné de noisettes | 8,50 € |
| Moelleux au chocolat et citron vert, sorbet citron/citron vert | 8,50 € |
| Clafoutis aux pêches et Amandes grillées | 8,50 € |
| Cheese cake à la pistache et framboises | 8,50 € |
| 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 € |
| Coupe Américaine (glace noisette/caramel, brownies et sauce caramel) | 8,50 € |
| Dame Blanche | 8,50 € |
| 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, Noisette

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