



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 " : 19,50 €

(Jambon Speck, Terrine de campagne, Grignotins, Chèvre aux herbes, Comté, Reblochon)

Les Salades & Entrées

**Une majoration de 5,00€ sera appliquée,
Si vous ne prenez qu'une entrée en guise de plat unique !**

Panaché de salade verte (V)* Plats végétariens	4,00 €
Salade mêlée (V) * (Salade, oignons rouges, croûtons, tomates)	entrée 6,00 € / plat 12,00 €
Salade Estivale (Poulet croustillant, olives, pois chiches, tomates, oignons, vinaigrette orientale, mozzarella)	entrée 10,50 € / plat 18,00 €
Salade des Papilles "Plat Signature" 🍳 (Salade, tomates, bœuf cuit au gros sel, Foie gras maison et parmesan)	entrée 13,50 € / plat 19,50 €
Tarte tatin d'oignons au chèvre (V) *	entrée 10,50 €
Tartare de thon aux pignons et roquette	entrée 11,00 €
Ceviche de St Jacques, Leche de Tigre Pamplémousse (Gingembre, oignons, piments, coriandre)	entrée 12,50 €
Ballotine de Foie Gras au Sauterne, Gel Pomme & vanille	entrée 16,50 €

Les Risottos

Risotto à la raclette fumée, noisettes torréfiées, huile de truffes (V)*	22,50 €
Risotto Thai aux Noix de St Jacques	26,00 €

Les Poissons frais

Tartare de thon aux pignons et roquette, frites	24,50 €
Filet de Dorade grillé, purée de panais, Beurre noisette à l'ail noir	26,50 €
Tajine de Poulpe (légumes au miel et épices, Pommes safranées)	28,00 €

(V)* Plats végétariens

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

Les Viandes

Steak de bœuf Angus haché et son œuf à cheval*	19,50 €
Bavette de bœuf Angus*	25,50 €
Noix d'Entrecôte Angus (environ 300g)*	38,00 €
Filet de bœuf Angus*	38,50 €

***Nos viandes sont servies avec frites et légumes et une sauce au choix :**
Poivre vert, Gorgonzola, Raclette fumée, Echalotes ou Béarnaise
Sauce Morilles : supplément de 5,00 €

Filet de bœuf Angus au foie gras "Plat Signature" 🍳	46,50 €
Carpaccio de bœuf Charolais, frites & salade	20,00 €
Tartare de bœuf Maison, frites & salade	20,50 €
Tartare de bœuf alpin (Comté, noix, chips de jambon), frites & salade	22,50 €
Tartare de bœuf poêlé et foie gras, frites & salade "Plat Signature" 🍳	28,50 €
Smash Burger à la raclette fumée, frites (Sauce moutarde, oignons, cornichons, salade)	20,50 €
Pluma de cochon ibérique maître d'hôtel, pommes grenailles et légumes	27,00 €
Suprême de poulet au vin jaune et morilles, Écrasé de rattes du Touquet	24,00 €

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

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 25,50 €

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 25,50 €

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 : 12,00 € (Servi jusqu'à 10 ans)

Emincé de bœuf **ou** Nuggets de poulet (Frites & légumes)

Et une boule de glace **ou** Crêpe sauce Nocciolata

(Au choix : un sirop, un thé froid **ou** un jus de pomme)

Les Desserts Maison

Faisselle au coulis de fruits rouges	5,00 €
L'assiette de 3 fromages (Chèvre aux herbes, Comté, Reblochon)	9,50 €
Le café gourmand	8,50 €
Le thé gourmand	9,50 €
Tarte fine caramélisée aux pommes, crème glacée Caramel	8,50 €
Brioche perdue au caramel beurre salé "Plat Signature" 🍳 (Et sa crème glacée vanille de Madagascar)	8,50 €
Tiramisu à la rhubarbe et à la fraise	8,50 €
Moelleux au chocolat et banane, crème glacée Banane	8,50 €
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier, sorbet citron-citron vert	9,50 €
Tartelette cookies, crème brûlée vanille & glace cookies-caramel	9,00 €
Irish Coffee	10,00 €

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 de la gruyère aux fruits rouges	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, Cookies-Caramel, Banane, Noisette

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

Les Apéritifs

L'Apéritif maison (Vin pétillant, griotte et crème de griottes)	8,00 €
Les kirs au vin blanc (Cassis, châtaigne, framboise, mûre <i>ou</i> pêche)	5,00 €
Les kirs au vin blanc pétillant (Cassis, châtaigne, framboise, mûre <i>ou</i> pêche)	8,00 €
Le kir Royal <i>ou</i> la coupe de champagne (Cassis, châtaigne, Framboise, mûre <i>ou</i> pêche)	12,00 €
Martini (Blanc <i>ou</i> Rouge), Porto, Suze, Campari, Ricard, Pastis	4,50 €
Whisky (J&B <i>ou</i> Jack Daniel's), Vodka, Gin <i>(Accompagnements : Coca, Perrier, Tonic ou jus de fruits) + 1,00 €</i>	9,00 €
Spritz (à l'Aperol <i>ou au</i> Campari <i>ou au</i> Martini Blanc)	9,00 €
Hugo (Sirop de sureau, pétillant, citron et menthe)	9,00 €
Mojito	10,00 €

Les Eaux, Bières et Sodas

½ Evian, ½ Badoit <i>ou</i> ½ San Pellegrino	4,80 €
Evian, Badoit <i>ou</i> San Pellegrino en litre	6,00 €
Heineken (Pression)	Le verre 25cl 4,00 € / La pinte 46cl 7,00 €
Picon bière	Le verre 25cl 6,00 € / La pinte 46cl 11,00 €
Heineken sans alcool (Bouteille)	5,00 €
Bière Artisanale 744 (blanche, blonde, ambrée <i>ou</i> ipa) Bouteille 33cl	7,00 €
Jus de Fruits, Coca-Cola, Perrier, Orangina, Tonic, Limonade	4,00 €

Les Digestifs

Whisky pure malt, Vieux Rhum, Cognac	10,00 €
Poire, Framboise, Mirabelle	11,00 €
Get 27, Calvados, Armagnac, Amaretto, Baileys, Génépi, Limoncello	8,00 €

Cafés, Thés et Infusions

Expresso, Ristretto	2,00 €
Double Expresso	4,00 €
Verveine <i>ou</i> Tilleul	5,00 €
Thé (thé vert, thé vert menthe, Ceylan, Earl Grey)	5,00 €
Irish coffee	10,00 €