

# MENU

Soir

« Plat » 17.9 €

« Entrée+Plat » ou « Plat +Dessert » 26.5 €

« Entrée+Plat+Dessert » 32.5 €

## Entrées

Saumon cru à la mignonette de coriandre, marinade à l'orange et au miso blanc  
*Raw salmon with the coriander, marinated in the orange and in the white miso*

Parfait Détox à la queue d'écrevisse marinée à l'huile d'olive citron et poivre des dames  
*Perfect "Detox" in the tail of crawfish marinated in the lemon olive oil and the lady's pepper*

Cocotte de St Jacques, moules & crevettes, sauce tom-yum et à la citronnelle  
*Seafood casserole (Scallops, Mussels, Shrimps), sauce tom-yum and and citronnelle*

Cassolette d'escargots aux girolles, crème d'ail persillé & gingembre  
*Cassolette of snails in chanterelles, cremates of sprinkled with parsley garlic and ginger*

Soupe aux 2 oignons et au cumin, gratinée à l'emmental  
*Soup of 2 onions and cumin, browns in the Emmenthal cheese*

Poêlon d'œuf miroir crème de morilles au Rocquefort, poire, muscade et clous de girofles  
*Casserole of egg mirror cremates of morel in Rocquefort, pear, nutmeg and cloves*

Nems croustillants au poulet, sauce chili sweet, roquette et menthe fraîche  
*Vegetables & chicken spring rolls, sweet & sour sauce with salad*

## Plats

Tigre qui pleure (émincé de rumsteck à la thaï) et herbes fraîches  
*Beef marinated with soft spices*

Magret de canard, sauce au miel et vinaigre de framboise, épices douces  
*Duck breast, honey & honey sauce and vinegar of raspberry, soft spices*

Le top du cheeseburger au pain frais, sauce au curry & oignons confits aux épices douces  
frites fraîches coupées & assaisonnées maison  
*(Nous pouvons vous proposer une version sans sauce curry si vous le demandez)*  
*The best of the cheese burger, fresh bread, the curry sauce and the onions candied in soft spices,  
fresh French fries home cut and seasoned*

*( We can propose you a version without sauce curry if you ask for it)*

Poulet sauté au wok tomate, chorizo, ail & oignon  
*Wok of chicken sautéed with chorizo, tomato, garlic & onion*

## ... Plats

Couscous de poulet aux fruits secs, raz el hanout et tandoori  
*chicken couscous, dry fruit and mixture of spices tandoori*

Couscous végétarien aux légumes frais, pois chiches et épices douces  
*Vegetarian couscous in fresh vegetables, chickpeas and soft spices*

Wok végan aux petits légumes frais, riz basmati & épices douces  
*Végan wok in the small fresh vegetables, the basmati rice and the soft spices*

Filet de bar, sauce vierge à l'huile d'avocat, gingembre (sup. 2.5 €)  
*Filled of Sea bass fish, avocado olive oil with ginger*

Tajine d'agneau à la cannelle, gingembre, miel & fleur d'oranger  
*Lamb tajine in the cinnamon, the ginger, the honey and the orange blossom*

Tataki de saumon frais (mi-cuit), sauce teriyaki  
*Fresh salmon tataki (half-cooked) teriyaki sauce*

Cocotte du pêcheur au mélange d'épices des colonies et citron confit  
*Fisherman casserole in the mixture of spices of colonies and crystallized lemon*

## Desserts

Assiette de fromages (voir serveur) mesclun & fruits secs  
*Plate of cheese with salad*

Moelleux au chocolat noir Valrhona, lait d'amande  
*Soft dark Valrhona chocolate cake*

Baba au rhum antillais, chantilly & fruits confits  
*West Indian rum baba, whipped cream & candied fruits*

Déclinaison de crèmes brûlées, souvenirs d'enfance, Nutella, fraise tagada, carambar  
*Sweet temptation of "crème brûlée" memories of childhood*

Verrine façon tarte au citron  
*"Verrine" of lemon pie style*

Crêpes au sucre et sa glace frozen yogourt au poivre de timuth  
*Crêpes in the sugar, frozen yoghurt in the pepper of timute*

Sélection de glaces artisanales maison Christine Champault  
*Selection of assorted ice creams and frozen yoghourts*

Café ou Thé gourmand avec sa touche de chocolat (sup. 1.5 €)  
*Gourmet coffee or tea*

Chèque contrôlé par la société Chèque service / prix net hors boisson