

La Boutique des Vins

Pour commencer ...

Caviar d'aubergine accompagné de toasts (<i>végétarien</i>)	6 €
Œuf croustillant et guacamole	9 €
Saumon Islandais fumé par nos soins <i>Possibilité d'en commander à emporter</i>	10 €
Velouté de potimarron au lait de coco (<i>végétarien</i>)	8 €
Tarte fine aux échalotes et tomates confites (<i>végétarien</i>)	9 €
Cromesquis à la mozzarella, crème de butternut	9 €
Escargots de Bourgogne	par 6 pièces : 10 € par 12 pièces : 19 €
Salade terre mer <i>(Salade, tagliatelles de légumes, lardons, St Jacques)</i>	18 €

Pour suivre ...

Risotto de quinoa, légumes croquants (<i>végétarien</i>)	18 €
St Jacques poêlées, beurre blanc, purée de butternut	26 €
Dos de saumon Islandais, beurre blanc, riz basmati d'Himalaya	22 €
Brochette de poulet terriyaki, roquette et pommes grenailles	20 €
Cuisse de poulet jaune de Bretagne, rôtie à la moutarde et son jus, Pommes grenailles	20 €
Tartare de bœuf à l'Italienne préparé ou aller-retour frites, salade	19 €
Burger de la boutique, frites <i>(Pain burger, steak de bœuf haché, tomate, salade, oignon, cheddar, sauce burger maison)</i>	19 €
Burger végétarien	20 €
Filet de bœuf, sauce poivre, pommes grenailles	26 €
Supplément ou changement de garniture	3 €
<i>Poissons, selon arrivage.</i>	

La Boutique des Vins

Et pour finir... 

Plateau de fromages (3 pièces) de Marie Quatrehomme	11 €
Tarte Bourdaloue	8 €
Crème brûlée à la vanille	8 €
Crèmeux au chocolat noir d'Himalaya	9 €
Café ou thé des gourmands	11 €
Champagne gourmand	19 €
Tarte au citron, à notre façon	9 €
Notre pain perdu au caramel beurre salé et glace vanille	10 €
Tartare de fruits frais	7 €

Demandez notre formule

Le midi et jusqu'à 20 h selon quantité disponible

Entrée + Plat ou Plat + dessert 23 €

(Dessert de la carte + 5 €, sauf le fromage et le café ou thé ou champagne gourmand)



Hormis les escargots et les frites, tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts, par notre Chef de cuisine et son équipe.

Le restaurant est ouvert au déjeuner et dîner, du lundi au vendredi. Week-end sur demande.

Possibilité de privatiser le restaurant pour vos événements.

Suivez l'actualité du restaurant sur nos pages Instagram, Facebook et notre site internet. Nous n'acceptons plus les chèques.

Merci de nous préciser si vous êtes intolérant à certains ingrédients comme :

Le blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et produits à base de ces céréales, les Crustacés et produits à base de crustacés, les oeufs et produits à base d'œufs, les poissons et produits à base de poissons, l'arachides et produits à base d'arachide, le soja et produits à base de soja, le lait et produits à base de lait, les amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, pistaches, le céleri et la moutarde, les graines de sésame et produits à base de graines de sésame, l'anhydride sulfureux et sulfites, le lupin et produits à base de lupin, les mollusques et produits à base de mollusques.

Prix nets, service compris