

LA CARTE

ENTRÉES

RAVIOLES DE LÉGUMES MARINÉS - 8€

Bouillon asiatique

PAIN PERDU AUX ÉPICES - 8€

Truite fumée et cappuccino de butternut

PLANCHES DE TAPAS - 9€

CIGARE DE BOEUF À LA PLANCHA - 9€

Vinaigrette à la figue

SALADE GOURMANDE - 9€

Roulé de canard au foie gras, dès de pain d'épices

PLATS

PAVÉ DE RUMSTEAK A L'AIL NOIR - 21€

Cromesquis de pommes de terre



GRENADIN DE VEAU - 17€

Parmentier champignons et châtaignes
Jus à l'huile de truffe



"POISSON DE LA CRIÉE" - 16€

Purée panais-vanille, légumes racines,
beurre d'orange

SAINT-JACQUES SNACKÉES - 19€

Chorizo ibérique,
Tagliatelles de blé noir et légumes

BOLLYWOOD BURGER - 16€

Pain burger à la carotte, paillason de légumes, poulet mariné à l'indienne,
crème tandoori



FROMAGES & DESSERTS

DÉCOUVERTE DE FROMAGES AFFINÉS - 6€

Chutney de fruits du moment

PETIT CAMEMBERT À LA CHEMINÉE - 8€

Idéal pour 2 personnes (120gr)

LE SÉSAME AGRUMES - 8€

*Pâte sablé sésame noir, crémeux sésame
et insert orange*

LE CHOCO NOISETTE - 8€

*Dacquoise noisette, crémeux chocolat,
mousse praliné, ganache chocolat blanc*

L'EXOTIQUE - 8€

*Palet ananas coriandre, guimauve passion,
caviar de mangue*

ASSIETTE DE 4 MACARONS - 6€



PRODUITS LOCAUX
Prix TTC, service compris