



CARTE DÉJEUNER

POUR PATIENTER

Les Panisses à partager « Panisses » to share : fries made with chickpea flour	8€
Boutargue sur croûtons beurrés Buttery croutons with Boutargue (smoked and salted fish eggs)	12€
Les Falafels de lentilles, sauce yaourt menthe fraîche & pickles d'échalotes Lentils falafels, mint yogurth sauce & pickles shallots	12€
Les Huitres du Bélon, Maison Thaéron 6 ou 12 fines de claires n°3 - 14€ ou 28€ 6 ou 12 fines de claires n°2 - 18,50€ ou 37€	À partir de 14€
Caviar de Sologne Maison Nordique (Blinis et crème épaisse) 30g - 89€ 50g - 145€ 100g - 255€	À partir de 89€

MENU ENFANTS

KIDS MENU

16€

Poulet fermier & purée de pommes de terre
Chicken supreme with mashed potatoes

Ou

Cromesquis de haddock & purée de pommes de terre
Haddock cromesqui with mashed potatoes

Dessert au choix

FORMULE DU MIDI

LUNCH MENU

Plat unique **20€**

Entrée / Plat ou Plat / Dessert **26€**

Entrée / Plat / Dessert **32€**

ENTRÉES

Couteaux au beurre persillé, mesclun de salades
Razorshell with parsley butter & salad

Ou

Tartare de gambas, salicornes & vinaigrette aux agrumes
Prawns tartare, salicornias & citrus vinaigrette

PLATS

Déclinaison de viandes fumées maison, bœuf, veau & poulet, légumes rôtis & grenailles,
sauce signature
homemade smoked meats, beef, veal & chicken, roasted vegetables & signature sauce

Ou

Tentacule de poulpe frit, cassolette de sarrasin à la tomate, choux-fleur & brocoli, sauce
crème fumée
Fried octopus, buckwheat casserole, cauliflower & broccoli & smoked cream sauce

Ou

Risotto crémeux au parmesan & artichauts, crème au pain
Creamy parmegiano risotto & artichokes, bread sauce

DESSERTS

Gâteau de voyage ou barre glacée
Ou dessert au choix avec supplément éventuel *