



Menu

TAPAS À PARTAGER

| | |
|---|------|
| Houmous de pois chiche au cumin et huile d'olive, accompagné de blinis | 9 € |
| Panisse marseillaise, émulsion aïoli et piment d'Espelette | 12 € |
| Saint-Marcellin rôti au miel avec son pain du boulanger, garni de pesto et de pistaches | 13 € |
| Escale en Asie : nems de poulet et sa sauce sucrée | 13 € |

ENTRÉES

| | |
|--|------|
| Velouté de potimarron, morceaux de lard et petits croûtons | 12 € |
| Salade fermière : pommes de terre, haricots verts, lardons, œufs, sauce gribiche | 18 € |
| Saumon gravlax et sa « cheese cream » accompagnés de blinis | 16 € |
| Foie gras et son pain brioché | 21 € |

PLATS

| | |
|---|------|
| Blanquette de veau traditionnelle | 24 € |
| Ribsteak (côte de bœuf tomahawk 1 kg - à partager) | 79 € |
| Souris d'agneau rôtie et confite | 26 € |
| « 7 burger » (steak façon bouchère - 180 gr) | 24 € |
| Mi-cuit de thon au sésame | 25 € |
| Saumon snacké à la plancha et son beurre blanc citronné | 23 € |

ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|--|-------|
| Purée de pommes de terre (écrasée à l'huile d'olive) | 4,5 € |
| Frites-allumettes maison | 4,5 € |
| Riz basmati | 4 € |
| Haricots verts | 4 € |
| Cœur de sucrine | 4 € |

PÂTES

| | |
|---|------|
| Pâtes à la daube provençale | 21 € |
| Pâtes au homard, médaillon snacké, compotée de fenouil et citron confit | 23 € |

FROMAGES

| | |
|--|------|
| Notre sélection de fromages à l'assiette : Roquefort, Saint-Marcellin, Comté, accompagnés d'une salade de mâche et d'une confiture de figues | 10 € |
|--|------|

DESSERTS

Nos desserts sont réalisés par le chef pâtissier Bastien Maurel de l'Hôtel**** Renaissance

| | |
|---|------|
| Tarte fine aux pommes | 9 € |
| Fondant au chocolat | 9 € |
| Cookie family aux 3 chocolats et à la pistache accompagné de glace à la vanille | 16 € |

MINOTS

(-10 ans)

Un steak haché du boucher ou tenders de poulet ou saumon snacké, accompagné(s) de frites ou haricots verts

Un bâtonnet de glace

Un sirop ou une boisson 33 cl.

FORMULE MENU DU JOUR

Du lundi au vendredi, le midi uniquement

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 25 €*
Entrée + Plat + Dessert – 30 €**

*Tarif membre : 20€ ** Tarif membre : 25 €