

BOISSONS

DRINKS



UNE CUISINE SINCÈRE ET GÉNÉREUSE
À BASE DE PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON
ÉLABORÉ PAR LE CHEF JÉRÔME SALAT

EAUX ET SODAS – SOFTS

Perrier 33cl	4
Evian, Badoit 50cl	4
Evian, Badoit 100cl	7
Coca-cola 33cl	6
Coca-cola zero 33cl	6
Orangina 25cl	6
Seven up 33cl	6
Schweppes 25cl	6
Ginger ale 20cl	6
Ginger beer 20cl	6
Ice tea 25cl	6
Red bull 25cl	8

JUS – JUICES (20cl)

Jus d'orange frais <i>Fresh orange juice</i>	6
Abricot - <i>Apricot</i>	5
Aloe vera - <i>Aloe vera</i>	5
Ananas - <i>Pineapple</i>	5
Banane - <i>Banana</i>	5
Canneberge - <i>Cranberry</i>	5
Fraise - <i>Strawberry</i>	5
Goyave - <i>Guava</i>	5
Mangue - <i>Mango</i>	5
Pamplemousse - <i>Grapefruit</i>	5
Passion - <i>Passion Fruit</i>	5
Pêche - <i>Peach</i>	5
Poire - <i>Pear</i>	5
Pomme - <i>Apple</i>	5
Tomate - <i>Tomato</i>	5

ENTRÉES – STARTERS

GAMBAS RÔTIES, MELON PASTÈQUE ET CRÈME DE CHÈVRE À LA MENTHE 	14
<i>Roasted king prawns, melon & watermelon with minted goat's cheese cream</i>	
SALADE DE TOMATES COLORÉES À LA LAVANDE, CRÈME DE BURRATA & CONFITURE DE GREEN ZEBRA  	13
<i>Heirloom tomato salad with lavender, burrata cream & green zebra tomato jam</i>	
GASPACHO DE CONCOMBRE, GRANNY SMITH ET CONDIMENT ACIDULÉ  	12
<i>Cucumber & Granny Smith gazpacho with a tangy condiment</i>	

PLATS – MAINS

CHÂTEAU FILET DE BOEUF FRANÇAIS 200GR, SAUCE AU POIVRE, FRITES ET SALADE	49
<i>200g French beef fillet, pepper sauce, French fries & green salad</i>	
EPAULE D'AGNEAU CONFITE, POLENTA AU ROMARIN ET ABRICOTS 	28
<i>Slow-cooked lamb shoulder, rosemary polenta & apricot</i>	
FILET DE DAURADE, CHOUX-FLEURS ET PÊCHES RÔTIES 	26
<i>Sea bream fillet with cauliflower & roasted peaches</i>	

CAFÉ ET THÉ – COFFEE & TEA

Espresso - <i>Espresso</i>	4	Cappuccino	6
Allongé - <i>Americano</i>	6	Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	6
Décaféiné - <i>Decaffeinated</i>	4	Thé - <i>Tea</i>	6
Double espresso - <i>Double espresso</i>	6	Infusion - <i>Infusion</i>	6
Café latte - <i>Latte coffee</i>	6	Supplément sirop	0.50
		<i>Vanille, noisette ou caramel</i>	
		<i>Vanilla, hazelnut or caramel</i>	

L'INSTANT GOURMET – GOURMET MOMENT

26	TARTARE DE BŒUF DU LIMOUSIN AU COUTEAU 180G AU SATÉ, CORIANDRE ET CITRON VERT, FRITES & SALADE <i>Hand-cut Limousin beef tartare (180g) with satay, coriander and lime, fries and salad</i>	
	<i>carpaccio de saumon gravelax, condiments mangue betterave & citron vert</i> <i>Salmon gravlax carpaccio with mango, beetroot & lime condiment</i>	
	<i>aubergines rôties au cumin, coulis de légumes jaunes, concassé de tomates basilic & olive</i> <i>Roasted eggplant with cumin, yellow vegetable coulis, tomato, basil & olive concassé</i>	
	FOIE GRAS DE CANARD DE LA MAISON “OLIVIER BROSSET” ET CHUTNEY DE KIWI MAISON OLIVIER BROSSET DUCK FOIE GRAS WITH KIWI CHUTNEY	
	GARNITURES : FRITES, LÉGUMES DE SAISON <i>Side dishes: Fries or seasonal vegetables</i>	

INCONTOURNABLES – ESSENTIALS

	ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES AOP/AOC DE NOS RÉGIONS 	22
	<i>Plate of AOP/AOC cured meats and cheeses from our regions</i>	
	CLUB SANDWICH CÉSAR AU POULET, BACON, OEUF, PARMESAN, LAITUE ROMAINE ET SAUCE CÉSAR <i>Chicken Caesar club sandwich with bacon, egg, parmesan, romaine lettuce and Caesar dressing</i>	22
	OMELETTE NATURE OU GARNIE (AU CHOIX : HERBES, JAMBON, CHAMPIGNON OU FROMAGE) 	19
	<i>Plain omelette or with your choice of filling (herbs, ham, mushrooms or cheese)</i>	
	SALADE CÉSAR POULET BACON OU SAUMON MARINÉ <i>Caesar salad with chicken and bacon or marinated salmon</i>	22
	ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, FRITES ET SALADE SAUCE BÉARNAISE <i>Milanese-style veal escalope with fries and salad, Béarnaise sauce</i>	26
	BURGER DE BŒUF, CRÈME MASCARPONE FAÇON BÉARNAISE, COMPOTÉE D'OIGNONS AU THYM, BEAUFORT, MOUTARDE VERTE AUX HERBES, FRITES <i>Beef burger with mascarpone cream in a Béarnaise style, thyme onion compote, Beaufort cheese, green herb mustard, fries</i>	27
	SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS, TATAKI DE THON AU PONZU, MELON ET FETA 	22
	<i>Grilled vegetable salad with ponzu tuna tataki, melon & feta</i>	

PIZZA BIO – ORGANIC PIZZA

19	MARGHERITA 	24	QUATRE FROMAGES 
	<i>Margherita</i>		<i>Four cheese</i>
19	VÉGÉTARIENNE LÉGUMES GRILLÉS PISTOU 	24	REINE
	<i>Vegetarian, grilled vegetables, pistou</i>		<i>Ham and mushroom</i>
PASTA			
	RISOTTO D'ORZO À LA CRÈME DE POIVRONS ROUGES, BASILIC ET BEAUFORT 	19	
	<i>Orzo risotto with red pepper cream, basil & Beaufort cheese</i>		
	LINGUINE À LA BOLOGNAISE	21	
	<i>Linguine with bolognese sauce</i>		
	LASAGNES SAUMON RICOTTA ET EPINARDS	24	
	<i>Salmon, ricotta & spinach lasagne</i>		

LES PETITS PLAISIRS – CLASSIC DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AOP/AOC DE NOS RÉGIONS (SALADE VERTE À LA DEMANDE)		12
<i>Selection of AOP/AOC cheeses from our regions (green salad on request)</i>		
CAFÉ GOURMAND		14
<i>Gourmet coffee (coffee served with a selection of mini desserts)</i>		
CRÈME CARAMEL		10
<i>Classic crème caramel</i>		
SALADE DE FRUITS FRAIS INFUSÉS A LA MENTHE		10
<i>Fresh fruit salad with mint infusion</i>		
SALADE DE FRAISES, CRÉMEUX CITRON BASILIC, ÉCLATS DE MERINGUE AU CITRON VERT		14
<i>Strawberries with lemon & basil cream and crushed lime meringue</i>		
MOUSSE AU CHOCOLAT		12
<i>Chocolate mousse</i>		
GLACE ET SORBETS ARTISANAUX DE LA MAISON “PÔLE SUD”		9
3 PARFUMS AU CHOIX: FRAISE, VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAFÉ, MANGUE, PASSION, CITRON		
<i>Artisan ice cream & sorbets by Maison Pôle Sud</i>		
3 scoops of your choice: Strawberry, vanilla, chocolat, pistachio, coffee, mango, passion fruit or lemon		


Sans gluten
Gluten free


Végétarien
Vegetarian