



## Carte Restaurant



### POUR COMMENCER...

Raviolis de Romans fondantes 16.00

Cœur coulant de Saint-Marcellin, éclats de jambon croustillant

Nems au poulet « maison » 14.00

Croustillants et savoureux, accompagnés d'une sauce légèrement épicée

Ha Kao Raviolis vapeur aux crevettes X6 14.00 || X9 19.00 || X20 38.00

Siu Mai Bouchées vapeur au porc X6 14.00 || X9 19.00 || X20 38.00

Camembert rôti truffé 16.00

Mi-Cuit de Foie gras du Sud-Ouest 24.00

Confit d'oignons caramélisés et poivre rare du Sichuan

Gravlax de saumon  19.00

Harmonie de chou rouge et betterave, crème citronnée

Moules marinées 15.00

Éclats de pestos rosso & verde, voile de stracciatella et focaccia dorée

Assortiment Petite Plage à partager 45.00

(Camembert rôti truffé, nems au poulet maison, ha kao crevettes, gravlax de saumon)

## ENSUITE...

<b>Magret de canard du Sud-Ouest</b>	33.00
Émulsion de champignons sauvages, purée fondante et légumes rôtis	
<b>Filet de loup de Tamaris rôti</b>	27.00
Riz noir de Camargue, légumes d'automne	
<b>Côte de cochon </b>	31.00
Fumée par nos soins, cuisson basse température, purée rustique et jus corsé	
<b>Bucatini aux champignons sauvages</b>	26.00
Jus truffé et foie gras poêlé	
<b>Pad Thaï Poulet ou Crevettes</b>	24.00
Nouilles de riz, pousses de soja, carottes, cacahuètes, cébettes, œuf, persil & ciboulette	
<b>Côte de bœuf (environ 1.2kg, pour 2 personnes)</b>	44.00/pers
Servie avec une sauce au choix (jus de viande, sauce poivre)	
Accompagnement au choix : Écrasé de pomme de terre, frites, salade ou légumes	



## L'ENFANT GATE • 13€

- Steak haché *ou*
- Filet de poulet pané *ou*
- Filet de poisson pané
  - +
- Frites, légumes *ou* pâtes
  - +
- Sodas, jus de fruits
  - ou* sirop
    - +
- Dessert

## FORMULE DU MIDI

Plat du jour

**18.50€**



Plat du jour

+

Café douceur

**24€**

Du lundi au vendredi midi hors jours fériés

## MENU PETITE PLAGE • 44€

- Nems au poulet (4) *ou* Ha Kao (6) *ou* Siu mai (6) *ou* Camembert
  - +
- Pad Thaï poulet / crevettes *ou*
- Magret de canard *ou* Filet de loup
  - +
- Pain Perdu *ou* Mille-Feuille d'Automne

## **POUR FINIR... (PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER)**

<b>L'instant Fromager</b>	13.00
Notre sélection affinée	
<b>Pain Perdu « revisité »</b>	11.00
Souvenir d'enfance	
<b>Profiterole au chocolat</b>	11.00
L'indémodable Gourmandise	
<b>Mille-Feuille d'Automne</b>	11.00
Feuilles croustillantes, crème de marrons et myrtilles	
<b>Café Tout en douceur « sélection de notre Chef Pâtissier »</b>	12.00
Un expresso accompagné de ses mini mignardises maison	
<b>Tarte Tatin à Partager</b> (pour 2 personnes)	20.00
Pommes fondantes caramélisées, glace vanille (flambée au Calvados ou pas...)	
<b>Assortiment Petite Plage</b> (pour 4 personnes)	35.00
<b>Colonel ou Général</b>	11.00
Sorbet citron + Vodka / Sorbet poire + Eau de vie de poire	
<b>Irish, Cuban, Russian, Italian ou French Coffee</b>	11.00
Whisky, Rhum, Vodka, Amaretto ou Cognac	
<b>Glaces &amp; Sorbets</b>	1 boule 3.90        2 boules 6.90        3 boules 9.00

### **Glaces artisanales au lait de vache « maison Simone »**

Glaces : Chocolat, Vanille, Stracciatella, Pistache, Café, Fleur de lait

Sorbets : Fraise, Citron, Fruit de la passion, Framboise