



## Carte Restaurant



### POUR COMMENCER...

Ravioles 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>	<b>33.00</b>
Émulsion de champignons sauvages, purée fondante et légumes rôtis	
<b>Filet de loup de Tamaris rôti</b>	<b>27.00</b>
Riz noir de Camargue, légumes d'automne	
<b>Côte de cochon </b>	<b>31.00</b>
Fumée par nos soins, cuisson basse température, purée rustique et jus corsé	
<b>Bucatini aux champignons sauvages</b>	<b>26.00</b>
Jus truffé et foie gras poêlé	
<b>Pad Thaï Poulet ou Crevettes</b>	<b>24.00</b>
Nouilles de riz, pousses de soja, carottes, cacahuètes, cébettes, oeuf, persil & ciboulette	
<b>Côte de bœuf (environ 1.2kg, pour 2 personnes)</b>	<b>44.00/pers</b>
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)

**L'instant Fromager** 13.00  
Notre sélection affinée

**Pain Perdu « revisité »** 11.00  
Souvenir d'enfance

**Profiterole au chocolat** 11.00  
L'indémoudable Gourmandise

**Mille-Feuille d'Automne** 11.00  
Feuilles croustillantes, crème de marrons et myrtilles

**Café Tout en douceur « sélection de notre Chef Pâtissier »** 12.00  
Un expresso accompagné de ses mini mignardises maison

**Tarte Tatin à Partager** (pour 2 personnes) 20.00  
Pommes fondantes caramélisées, glace vanille (flambée au Calvados ou pas...)

**Assortiment Petite Plage** (pour 4 personnes) 35.00

**Colonel ou Général** 11.00  
Sorbet citron + Vodka / Sorbet poire + Eau de vie de poire

**Irish, Cuban, Russian, Italian ou French Coffee** 11.00  
Whisky, Rhum, Vodka, Amaretto ou Cognac

**Glaces & Sorbets** 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