



Carte Restaurant

Restaurant Menu

Horaires

Petit-déjeuner

Du lundi au vendredi de 6h30 à 9h30
Week-ends et jours fériés de 7h00 à 11h00

Déjeuner

Du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30

Dîner

Du lundi au jeudi jusqu'à 22h00

Opening hours

Breakfast

From Monday to Friday 6:30am to 9:30 am
Weekends and holidays 7:00am to 11:00am

Lunch

From Monday to Friday 12:00pm to 2:30pm

Dinner

From Monday to Thursday until 10:00pm



Le Chef et sa brigade vous présentent une carte gourmande et riche de saveurs printanières. Nous privilégions les meilleurs fournisseurs du marché de Rungis, les produits frais et de qualité. Les provenances en circuit court et produits Bio sont favorisés dans nos recettes. Tous nos desserts sont également préparés dans nos cuisines.

The chef and his team have concocted a delicious menu that is full of the flavours of spring. We use the best suppliers from Rungis market and high-quality fresh products. We always choose local, organic produce in our recipes. All our desserts are made in-house.

Formules

du Carré Gourmand

Carré Gourmand Set Menus

21€*

Entrée + Plat

OU

Plat + Dessert

Starter + Main or Main + Dessert

29€*

Entrée + Plat

+ Dessert

Starter + Main

+ Dessert

Petit Poké bowl au tataki de saumon frais

(riz rouge bio de Camargue, fèves, cebette Thaï, sésame grillé, avocat, carottes, radis et oignons frits)

Small fresh salmon tataki Poke Bowl

(organic Camargue red rice, broad beans, Thai spring onion, toasted sesame, avocado, carrot, radish and fried onion)

OU
OR

Verrine de chèvre frais et tomates confites au jambon de Parme, tétragone et croustillant de Grana Padano

Fresh goat cheese with tomato confit, Parma ham, New Zealand spinach and Grana Padano crisp

Les pâtes fraîches du moment

Fresh pasta of the day

OU
OR

Suprême de volaille cuisson basse température, capsules d'oignons confits et émulsion de pommes de terre, jus brun à l'échalote

Slow-cooked chicken supreme, onion confit capsules with potato emulsion, rich shallot jus

Café ou thé gourmand

Coffee or tea with selection of mini desserts

OU
OR

Panna cotta à la citronnelle

Lemongrass panna cotta

Prix nets exprimés en euros taxes et service compris. Sujets à modifications sans préavis.

* Menu TTC hors boissons. / Set menu incl. VAT, excl. drinks.

Net prices in euros, service included. Subject to change without prior notice.

Entrées / Starters

Œuf bio mollet   , pané, barigoule d'artichaut au citron confit et chorizo cular	11,00 €
Breaded soft-boiled organic egg   , braised artichoke with preserved lemon and chorizo cular	
Buratta crémeuse et tomates collection marinées	12,00 €
Creamy burrata and marinated heirloom tomatoes	
Petit Poké bowl au tataki de saumon frais	9,00 €
(riz rouge bio de Camargue, fèves, cebette Thaï, sésame grillé, avocat, carottes, radis et oignons frits) Small fresh salmon tataki poke bowl (organic Camargue red rice, broad beans, Thai spring onion, toasted sesame, avocado, carrot, radish and fried onion))	
Verrine de chèvre frais et tomates confites au jambon de Parme, tétragone et croustillant de Grana Padano	11,00 €
Fresh goat cheese with tomato confit, Parma ham, New Zealand spinach and Grana Padano crisp	
Focaccia grillée au poulet jaune cuisson basse température, crème de légumes et cheddar rouge mûré	10,00 €
Toasted focaccia with slow-roasted corn-fed chicken, vegetable cream and mature red cheddar	

Plats / Mains

Les pâtes fraîches du moment / Fresh pasta of the day	13,00 €
Pavé de saumon mi-cuit, choux fleur en couleur, sauce homardine	21,00 €
Mi-cuit salmon fillet, coloured cauliflower, lobster sauce	
Bavette de bœuf grillée (180 g), frites fraîches maison, tétragone et sauce béarnaise	19,00 €
Grilled flank steak (180g), home-made chips, New Zealand spinach and Béarnaise sauce	
Suprême de volaille cuisson basse température, capsules d'oignons confits et émulsion de pommes de terres, jus brun à l'échalote	18,00 €
Slow-cooked chicken supreme, onion confit capsules with potato emulsion, rich shallot jus	
Poké bowl au tataki de saumon frais	16,00 €
(riz rouge bio de Camargue, fèves, cebette Thaï, sésame grillé, avocat, carottes, radis et oignons frits) Small fresh salmon tataki Poke Bowl (organic Camargue red rice, broad beans, Thai spring onion, toasted sesame, avocado, carrot, radish and fried onion)	
Focaccia grillée au poulet jaune cuisson basse température, crème de légumes et cheddar rouge mûré, frites fraîches maison et tétragone	14,00 €
Toasted focaccia with slow-roasted corn-fed chicken, vegetable cream and mature red cheddar, home-made chips and New Zealand spinach	
Poisson de la criée : la pêche du jour	Voir ardoise
Fish from the market: catch of the day	See board for prices
Notre plat du moment : l'inspiration du marché	Voir ardoise
Dish of the day: market inspiration	See board for prices
La Pinsa du moment : les produits de saisons	Voir ardoise
Pinsa of the day: seasonal produce	See board for prices


Desserts

Crème brûlée à la fève de tonka / Tonka bean crème brûlée	9,00 €
Tartelette aux fruits frais / Fresh fruit tart	10,00 €
Moelleux au chocolat Valrhona pur Caraïbes 66% et glace vanille Madagascar	11,00 €
Molten chocolate cake made with Valrhona pure Caribbean 66% chocolate, served with Madagascan vanilla ice cream	
Pomme au four façon crumble, caramel au beurre salé, glace yaourt de Saint-Malo	9,00 €
Baked apple with crumble, salted caramel, Saint Malo frozen yoghurt	
Panna cotta à la citronnelle / Lemongrass panna cotta	8,00 €
Café ou thé gourmand / Coffee or tea with selection of mini desserts	10,00 €
Assiette de fromages / Cheese board	7,00 €

Cave à vin / Wine Cellar

Les Rouges

Red wines

	(15 cl)	(37,5 cl)	(75 cl)
Bordeaux Dourthe N°1 - Merlot Cabernet Sauvignon	6,00€	14,00€	21,00€
Saint-Amour AOP Domaine de Lucie	-	15,00€	32,00€
Saint-Emilion - N°1	9,00€	-	41,00€
Sancerre Rouge Pascal Jolivet	8,00€	-	39,00€
Crozes-Hermitage E-Guigal	8,00€	19,00€	38,00€
Pessac Leognan - Château La Garde	-	-	49,00€
Château Neuf du Pape La Nerthe  	-	-	65,00€
Côte Rôtie Brune et Blonde E. Guigal	-	-	85,00€

Les Blancs

White wines

	(15 cl)	(37,5 cl)	(75 cl)
Bordeaux Dourthe N°1 Sauvignon Blanc	6,00€	14,00€	21,00€
Pouilly Fumé - Pascal Jolivet	8,00€	-	39,00€
Menetou - Salon Le Grand Cerf	-	18,00€	37,00€
Chablis - Laroche « les Chanoines »	9,00€	21,00€	40,00€
Saint-Véran Domaine Innocenti	-	-	36,00€
Gewurztraminer Domaine Christophe Mittnacht  	8,00€	-	39,00€

Les Rosés

Rosé wines

	(15 cl)	(37,5 cl)	(75 cl)
IGP Méditerranée rosé, La Demoiselle Sans Gêne  	6,00€	-	28,00€
Château Minuty Prestige	10,00€	21,00€	40,00€

Champagnes & Pétillants

Champagnes and sparkling wines

	(12 cl)	(37,5 cl)	(75 cl)
Lallier R0.16 Brut	12,00€	35,00€	59,00€
Lallier Blanc de Blanc	-	-	79,00€
Lallier Grand Cru Rosé	-	-	75,00€
Prosecco	6,00€	-	29,00€
Ruinart « R »	-	-	95,00€

Les eaux minérales

Mineral water

Evian, Vittel, Badoit, San Pellegrino	(1 L)	6,00€
Evian, Vittel, Badoit	(50 cl)	4,00€
Châteldon - eau gazeuse naturelle / natural sparkling water	(70 cl)	7,50€