



COTÉ BISTRO

Uniquement le midi de 12h00 à 13h45

Les Entrées

Gravelax de saumon à la vodka, agrumes & aloe vera, Blinis 12.50€

Tartiflette du terroir 9.50€
Andouille du Val d'Ajol & munster blanc

Demi-douzaine d'Huitres n°3 Fines de claire & son beurre d'Echiré 11.50€
(selon arrivage)

Burrata & figue de Sollies rôtie, carpaccio de figues, huile d'olive de toscane 11.00€

Salade Oméga Saumon fumé, avocat, asperges, noix & pignons de pin 10.50€

Les Plats

Burger de bœuf Limousin, mozzarella, pancetta & aioli, Frites maison 15.50€

Pièce de Bœuf du moment, Beurre Maître d'hôtel 17.50€

Burger de saumon aux herbes fines, crème de tomates confites, pousses d'épinards 16.50€

Tagliioni frais Noix de Saint-Jacques & gambas & huile d'Olive 18.50€

Linguines fraîches au Pesto, pignons de pin & Parmesan, jambon cru Italien 13.50€

« *Le vin est une énigme, la solution est au fond du verre.* »

Les Desserts

Ile flottante traditionnelle & sa crème anglaise « maison » 6.50€

Crème Brûlée à l'anis étoilé 7.00€

Dame Blanche (Meringue, Glace Vanille, Chocolat Chaud, chantilly Maison) 7.50€

Pavlova aux fruits exotiques 7.00€

Café Gourmet Exotique
Cappuccino exotique, macaron passion, sorbet Exotique 7.90€

Café Gourmand « Tout Vanille »
Financier, panna cotta coulis fruits rouges, tartelette ganache vanille & glace artisanale vanille bourbon 10.90€