

EST.  1988

L'EMBLÈME

— R E S T A U R A N T —

FORMULE DÉJEUNER · LUNCH MENU

Pour le déjeuner uniquement, du lundi au vendredi
For lunch only, from Monday to Friday

PLAT DU JOUR 18,90 €
Daily special

PLAT DU JOUR ET DESSERT DU JOUR 24,90 €
Daily special & dessert

MENU ENFANT · CHILDREN'S MENU 15,90 €

Plat au choix + boule de glace
Dish of your choice + scoop of ice cream

PAVÉ DE SAUMON
& ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
Salmon steak & side dish of your choice

STEAK HÂCHÉ & ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
Ground beef steak & side dish of your choice

NUGGETS DE POULET
& ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
Chicken nuggets & side dish of your choice

PÂTES À LA TOMATE OU AU BEURRE
Tomato or butter pasta

ENTRÉES · STARTERS

(À SAUCER) PURÉE DE BROCOLIS crème au lard fumé, huile d'ail noir et pickles d'oignons <i>(To sauce) Broccoli puree, smoked bacon cream, black garlic oil and onion pickles</i>	7,50 €
AUBERGINES RÔTIES SAUCE ASIATIQUE ✓ yaourt à l'aneth et piment d'Espelette <i>Japanese roasted eggplant, dill yogurt and Espelette pepper</i>	9,50 €
YAOURT GREC, BROCOLIS, EDAMAME, CONCOMBRE ✓ pickles d'oignons rouges, vinaigrette Yuzu et graines de tournesol <i>Greek yogurt, broccoli, edamame, cucumber, red onion pickles, Yuzu vinaigrette and sunflower seeds</i>	9,50 €
PÂTÉ DE VOLAILLE À LA MANGUE ET AU POIVRE VERT salade au lard et vinaigrette à l'ancienne <i>Poultry pâté with mango and green pepper, bacon salad and old-fashioned vinaigrette</i>	10,50 €

PÂTES · PASTA

RIGATONI À LA CRÈME DE BUTTERNUT burrata, noisettes concassées et roquette <i>Rigatoni with butternut cream, burrata, crushed hazelnuts and arugula</i>	22,50 €
GNOCCHI À LA TRUFFE <i>Truffle gnocchi</i>	24,50 €

VIANDES · MEATS

SUPRÊME DE VOLAILLE endives façon carbonara, Comté, velouté au Muscat et jus de viande <i>Chicken supreme, carbonara-style endive, Comté, Muscat velouté and meat juice</i>	23,50 €
MAGRET DE CANARD AU MIEL ET AU ROMARIN purée de pommes de terre, shiitake et pak choï <i>Duck breast with honey and rosemary, mashed potatoes, shiitake and bok choy</i>	24,50 €
FILET DE BŒUF GRILLÉ à la sauce Bordelaise truffée, carottes confites et purée de carottes <i>Grilled beef fillet with truffled Bordelaise sauce, candied carrots and carrot puree</i>	35,50 €

POISSONS · FISHES

SAUMON FUMÉ fromage frais, concombre, grenade et pomme Granny Smith <i>Smoked salmon, cream cheese, cucumber, pomegranate and Granny Smith apple</i>	21,50 €
FILET DE LOUP mousseline de céleri, carottes braisées et huile de coriandre <i>Sea bass fillet, celery mousseline, braised carrots and coriander oil</i>	22,50 €
CABILLAUD RÔTI purée de champignons, arancini aux cèpes et sauce Bordelaise <i>Roasted cod, mushroom puree, porcini mushroom arancini and Bordelaise sauce</i>	23,50 €
ROUGET DE MÉDITERRANÉE velouté d'oignons au Muscat et légumes croquants <i>Mediterranean mullet, onion soup with Muscat and crunchy vegetables</i>	25,50 €

CUISINE DE BISTROT · BISTRO CUISINE

TARTARE DE SAUMON DU MOMENT <i>Salmon tartare of the moment</i>	21,50 €
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE <i>Classic beef tartare</i>	21,50 €
SALADE CÉSAR <i>Caesar salad</i>	22,50 €
M BURGER	23 €

ACCOMPAGNEMENTS · SIDE DISHES 5 €

FRITES ✓
Fries

PÂTES ✓
Pasta

PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON ✓
Homemade mashed potatoes

POÊLÉE DE LÉGUMES ✓
Stir-fried vegetables

MOUSSELINE DE CÉLERI ✓
Celery mousseline

LES DESSERTS · DESSERTS 9 €

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE DESSERTS
DANS LA VITRINE DE NOTRE CHEF PÂTISSIER : OLIVIER MARRO
*Discover our selection of desserts in the showcase
of our pastry chef: Olivier Marro*