

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*

ŒUF PARFAIT 8,50 €
mousseline de céleri-rave et chips de bacon
Perfect egg, celeriac mousseline, and crispy bacon crisps

TARTELETTE FINE DE POIREAUX ✓ 9,50 €
et chèvre frais
Fine tartlet with leeks and fresh goat cheese

CEVICHE DE CABILLAUD 11,50 €
clémentine et gingembre
Cod ceviche with mandarin and ginger

TATIN DE NAVET CARAMÉLISÉ ✓ 9,50 €
au miel et épices douces
*Poultry pâté with mango and green pepper, bacon salad
and old-fashioned vinaigrette*

PÂTES ET RIZ · *PASTA AND RICE*

RISOTTO 18,50 €
jus de betterave et crème de gorgonzola
Risotto, with beetroot jus and gorgonzola cream

RIGATONI À LA BOLOGNAISE 19,50 €
Rigatoni Bolognese

RAVIOLIS À LA TRUFFE 22,50 €
Truffle ravioli

POISSONS · FISHES

TRONÇON DE TURBOT 23,50 €
lentilles et jus de viande
Chunk of turbot, lentils and meat jus

PAVÉ DE SAUMON 22,50 €
mousseline de panais, noisettes torréfiées et fenouil braisé
Salmon steak, parsnip mousseline, roasted hazelnuts and braised fennel

FILET DE DORADE 21,50 €
purée de pommes de terre et carottes glacées au beurre
Seabream fillet mashed potatoes and butter-glazed carrots

SAINT-JACQUES RÔTIES 26,50 €
risotto au parmesan et légumes confits
Roasted scallops, parmesan risotto and confit vegetables

VIANDES · MEATS

COEUR DE RUMSTECK BLACK ANGUS 29,50 €
purée de pommes de terre, choux de bruxelles rôtis, et jus de boeuf
Black angus rump heart, mashed potatoes, roasted brussels sprouts, and beef jus

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI 22,50 €
purée de panais et légumes glacés au miel
Roasted chicken supreme, parsnip puree, and honey-glazed vegetables

FILET DE CANETTE 24,50 €
purée de patates douces, endive fondante, sauce grenade & poivre rose
Duck fillet, sweet potato puree, tender endive with pomegranate & pink pepper sauce

BURGER ROYAL 22,50 €
steak, galette de pomme de terre, oignons caramélisés, lardons, morbier, salade, tomate, sauce tomate séchée
Royal burger with steak, potato hashbrown, caramelized onions, bacon, morbier, lettuce, tomato, sun-dried tomato sauce

M BURGER 20,50 €

CARTE ALLERGÈNES



ALLERGENS CARD

CUISINE DE BISTROT · *BISTRO CUISINE*

TARTARE DE SAUMON DU MOMENT 21,50 €
Salmon tartare of the moment

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 21,50 €
Classic beef tartare

SALADE CÉSAR 22,50 €
Caesar salad

LES DESSERTS · *DESSERTS* 9,50 €

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*

ACCOMPAGNEMENTS · *SIDE DISHES* 5 €

PÂTES ✓
Pasta

LENTILLES ✓
Lentils

LÉGUMES ✓
Vegetables

SALADE ✓
Salade

FRITES ✓
French fries

PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON ✓
Homemade mashed potatoes