

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 7,50 €
crème au lard fumé, huile d'ail noir et pickles d'oignons
*(To sauce) Broccoli puree, smoked bacon cream,
black garlic oil and onion pickles*

AUBERGINES RÔTIES SAUCE ASIATIQUE ✓ 9,50 €
yaourt à l'aneth et piment d'Espelette
*Roasted eggplant with Asian sauce, dill yogurt
and Espelette pepper*

YAOURT GREC, BROCOLIS, EDAMAME, CONCOMBRE ✓ 9,50 €
pickles d'oignons rouges, vinaigrette Yuzu
et graines de tournesol
*Greek yogurt, broccoli, edamame, cucumber, red onion pickles,
Yuzu vinaigrette and sunflower seeds*

PÂTÉ DE VOLAILLE À LA MANGUE 10,50 €
ET AU POIVRE VERT
salade au lard et vinaigrette à l'ancienne
*Poultry pâté with mango and green pepper, bacon salad and
old-fashioned vinaigrette*

PÂTES · PASTA

RIGATONI À LA CRÈME DE BUTTERNUT 22,50 €
burrata, noisettes concassées et roquette
*Rigatoni with butternut cream, burrata,
crushed hazelnuts and arugula*

GNOCCHI À LA TRUFFE 24,50 €
Truffle gnocchi

VIANDES · MEATS

SUPRÊME DE VOLAILLE 23,50 €
endives façon carbonara, Comté, velouté au Muscat
et jus de viande
*Chicken supreme, carbonara-style endive, Comté,
Muscat velouté and meat juice*

MAGRET DE CANARD AU MIEL ET AU ROMARIN 24,50 €
purée de pommes de terre, shiitake et pak choï
*Duck breast with honey and rosemary, mashed potatoes,
shiitake and bok choy*

FILET DE BŒUF GRILLÉ 35,50 €
à la sauce Bordelaise truffée, carottes confites
et purée de carottes
*Grilled beef fillet with truffled Bordelaise sauce,
candied carrots and carrot puree*

POISSONS · FISHES

SAUMON FUMÉ 21,50 €
fromage frais, concombre, grenade et pomme Granny Smith
*Smoked salmon, cream cheese, cucumber, pomegranate
and Granny Smith apple*

FILET DE LOUP 22,50 €
mousseline de céleri, carottes braisées et huile de coriandre
*Sea bass fillet, celery mousseline, braised carrots
and coriander oil*

CABILLAUD RÔTI 23,50 €
purée de champignons, arancini aux cèpes
et sauce Bordelaise
*Roasted cod, mushroom puree, porcini mushroom
arancini and Bordelaise sauce*

ROUGET DE MÉDITERRANÉE 25,50 €
velouté d'oignons au Muscat et légumes croquants
*Mediterranean mullet, onion soup with Muscat
and crunchy vegetables*

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

M BURGER 23 €

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*

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