



Bleu IMPERIAL



A PARTAGER

- NOTRE HOUMOUS DE POIS CHICHES**  9,50 €
Finement citronné et parfumé au zaatar.
- BURRATINA ONCTUEUSE**  7,50 €
Huile de basilic, tomates cerises.
- SARDINETTES À L'HUILE D'OLIVE BIO** 12,00 €
Beurre demi-sel.
- SAUCISSON DE SAVOIE 200 G** 12,00 €
Beurre demi-sel.
- CAMEMBERT RÔTI**  13,50 €
Miel, noix du Périgord.



Les ENTRÉES

- STRACCIATELLA ET BOEUF FUMÉ** 15,90 €
Feuilles de roquette, stracciatella et huile verte.
- FRAÎCHEUR DE BURRATINA**   16,50 €
Tomates coeur de boeuf, burratina onctueuse, huile de basilic, chapelure d'olives noires grecques.
- SALADE CÉSAR POULET** 16,90 €
Salade romaine, oeuf dur, croustilles de pain, poulet frit copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce anchois.
- SALADE VÉGÉTALE, CRÉMEUX RICOTTA BASILIC**  16,50 €
Courgettes, aubergines et poivrons grillés, pickles d'oignons rouges, fèves, olives grecques, crémeux ricotta basilic.

Les SIDES

- SALADE ROMAINE « ASSAISONNEMENT CÉSAR »** 5,50 €
- ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU SEL DE GUÉRANDE** 6,50 €
- HARICOTS VERTS FRAIS EN PERSILLADE** 6,50 €
- POMMES DE TERRE GRENAILLES À L'AIL CONFIT** 6,50 €
- LES POMMES FRITES « CROUSTILLER »** 8,50 €
Pour nous, les meilleures du monde

FORMULE DE LA SEMAINE
Plat de la semaine + café gourmand
Du lundi au vendredi midi
24,90 €


Menu ENFANT

Raviolis au Basilic
OU
Ballotine de colin,
pommes purée ou frites allumettes


Cookie aux pépites de chocolat

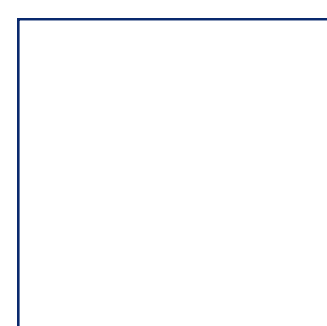
18,00 €

Les PLATS

- PLAT DE LA SEMAINE** 16,50 €
Du lundi au vendredi, uniquement le midi.
- TARTARE DE SAUMON BÖMLO, SAUCE THAÏLANDAISE** 24,00 €
Pickles d'oignon rouges, cacahuètes, coriandre et gingembre frais, sésame torréfié, pommes de terre grenaille à l'ail confit.
- TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU 180 G** 24,50 €
Assaisonnement bistrot, pommes de terre grenailles à l'ail confit.
- BROCHET, SAINT-JACQUES ET CREVETTES BLACK TIGER** 32,00 €
Mousseline de brochet, noix de Saint-Jacques et crevettes Black Tiger à la plancha, légumes de printemps et sauce homardine.
- MAGRET DE CANARD 300 G FRANÇAIS LAQUÉ**  29,50 €
Jus aux épices douces, échalotes et oignons frits, pickles d'oignons rouges, graines de moutarde et haricots verts frais en persillade.
- ENTRECÔTE DE BOEUF FRANÇAISE 250 G SAUCE BÉARNAISE** 39,00 €
Entrecôte de boeuf planchée, sauce béarnaise, les pommes frites « Croustiller ».
- TOURNEDOS DE VOLAILLE FERMIERE AUX CHAMPIGNONS**  26,50 €
Sauce suprême au porto blanc, poêlée de champignons, écrasé de pomme de terre au sel de Guérande.
- RAVIOLIS AU BASILIC**  22,00 €
Compotée de tomates fraîches à l'ail, basilic, huile d'olive et parmigiano reggiano.

Les FROMAGES & DESSERTS

- TRILOGIE DE FROMAGES AOP DE NOTRE RÉGION** 9,00 €
- CRÈME BRÛLÉE AU THÉ ET FRUITS ROUGES** 8,90 €
Sorbet framboise.
- COOKIE CHOCOLAT NOISETTE "PRESQUE CUIT"** 9,50 €
Cœur fondant, crème glacée et praliné noisette fleur de sel.
- FRAISE MELBA**  9,50 €
Sorbet fraise, coulis de fruits rouges, biscuit cuillère, chantilly mascarpone, meringue croustillante.
- ÎLE FLOTTANTE** 9,50 €
Fruit du vergers, coulis d'abricot infusée à la verveine.
- CAFÉ GOURMAND** 10,50 €
Sorbet ou crème glacée du jour, cookies mi-cuit, brochette de fruit frais et verrines du moment.



ENGLISH VERSION



Carte
des boissons