

# Menu Anti-Crise



Joie de Vivre 12.90€

Mardi 17 Septembre 2019

**Saucisse de Toulouse,  
Ecrasée de pomme de terre et jus corsé**

1 plat du jour et 1 verre de vin rouge ou blanc (15cl)  
Ou eaux minérales (50cl)

Valable pour le déjeuner du lundi au samedi  
De 12h00 à 14h15 sauf le dimanche et jours fériés

**SALLE CLIMATISEE AU 1 ER ETAGE**

3,50 € (350ml)



- **Rooibos amande**
- **Lov is green** infusion de légumes et de fruits aromatisé poire
- **Lovely Break** mélange d'hibiscus, plantes et fruits rouges aromatisé biscuit
- **Lov is good** mélange d'épices : anis, fenouil, cardamome, réglisse, gingembre, cannelle, poivre et clou de girofle
- **Lov in mind** mélange de plantes, épices et pomme aromatisé fruit du dragon, citron et gingembre
- **Sweet Chai** mélange de rooibos et maté aux épices
- **Lov is Zen** rooibos accompagné de morceaux de pommes et de notes d'orange et de caramel, mélange relaxant et fruité.
- **Lov is beautiful** thé blanc, thé vert et rooibos vert à la saveur pêche abricot.



- **Earl Grey Impérial** thé brillant au parfum de Bergamote
- **De-Stress Tea** Thé vert relaxant aux notes florales
- **Oriental** Thé noir note de mandarine rose et jasmin
- **Paris Ginza** Thé noir aux notes de fruits rouges et de caramel

Vins au verre et carafes....

Demandez notre carte des vins plus de 120 références !

	Verre (14cl)	carafe (49cl)
<b>Rouge</b>		
■ Vin de France « La Petite Seine », 2018	3.80€	13.50€
■ AOC Bordeaux, Château de Bordes Quancard, 2015	4.00€	15.00€
■ IGP Côtes du Rhône, Clos Delorme, 2018	4.50€	16.00€
<b>Rosé</b>		
■ IGP Rosé Preignes le Vieux, 2018	4.50€	16.00€
<b>Blanc</b>		
■ Vin de France « La Petite Seine », 2018	3.80€	12.00€
■ AOC Saint Bris, La Chablisienne, 2017	4.50€	16.00€
<b>Moelleux</b>		
■ AOC Sauternes Château des Ormes « le chevalier », 2015	6.50€	22.75€

## Eaux minérales

	50cl	75cl	100cl
Evian & Badoit verte	3.75€		6.50€
Chateldon		7.00€	

\*\*\* Certains desserts nécessitent 15 à 20 min de préparation, merci de les commander au début du repas  
Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande  
Tous nos Viandes bovines sont en provenance de France



## Menu Bistro

Valable pour le déjeuner du lundi au Dimanche  
Et pour le dîner du lundi au samedi

Entrée + plat ou plat + dessert 24€  
Entrée + plat + dessert 27€  
Entrée + plat + fromage + dessert 31€

### Les Entrées

Salade de magret fumé et cerneaux de noix  
Panacotta au chèvre de crottin de Chavignol et tagliatelle de légumes  
Petit tartare de thon rouge « albacore », huile de soja et sésame et salade de jeunes pousses  
Salade de girolles d'été à la bordelaise et salade de jeunes pousses  
Foie gras de canard mi-cuit à l'ananas, chutney de figues fraîches et ananas (Supp +4€)

### Les Plats

Magret de canard français rôti, purée de patate douce et sauce aux framboises  
Dos de cabillaud poêlé, risotto crémeux et sauce curry  
Faux filet de bœuf d'origine française grillé, pommes de terre sautées et légumes, sauce au poivre  
Daurade grillée en entière aux oignons rouge et thym, boulgour « bio » aux légumes d'été  
Tartare de saumon et huile d'olive citronnée, salade de jeunes pousses  
Filet de bœuf français de race charolaise flambé au whisky et fricassée de légumes d'été (Supp +8€)  
Pavé de turbot poêlé, fricassée de légumes d'été et jus de viande (Supp +8€)

### Les Desserts

Assiette de 3 fromages « bio » du Val d'Osseux et salade de jeunes pousses  
Crêpes à la crème chiboust au citron vert, pêches blanches et fruits rouges  
Moelleux au chocolat au piment d'Espelette et glace nougat de Montélimar (glace artisanale le chariot des glaces)  
Millefeuille de framboises à la crème chiboust au citron vert façon Saint Sébastien  
Baba au rhum des Antilles et crème fouettée



## Menu Bonne Conscience

Valable pour le déjeuner du Lundi au Samedi  
Et pour le dîner du lundi au Jeudi sauf jours fériés et 31 Décembre

Entrée + plat ou plat + dessert 15€  
Entrée + plat + dessert 20€  
Entrée + plat + fromage + dessert 23€

### Les Entrées

Terrine de campagne aux noisettes façon Saint Sébastien  
Pressé de fromage de chèvre et jambon cru, salade de jeunes pousses  
Assiette de melon et jambon cru d'Auvergne, salade de jeunes pousses  
Grosses crevettes rose décortiquées au piment d'Espelette et tartare d'ananas  
Salade de girolles d'été à la bordelaise et salade de jeunes pousses (Supp+4€)

### Les Plats

Grande salade au choix à la carte  
Tartare de bœuf de race charolaise et piment d'Espelette, pommes de terre sautées et salade  
Filet de truite poêlé, boulgour « bio » aux légumes d'été et jus corsé  
Cœur de rumsteak poêlé, pommes de terre sautées et sauce moutardée à l'ancienne  
Saucisse de Toulouse, écrasée de pomme de terre et jus corsé

### Les Desserts

Croustillant d'époisses AOC, et salade de jeunes pousses  
Fromage blanc aux fines herbes et échalotes  
Ananas rôti caramélisé, glace cassis de France (glace artisanale le chariot des glaces)  
Pêches rôties au thym et glace crème brûlée (glace artisanale le chariot des glaces)  
Framboises tout simplement et glace vanille (glace artisanale le chariot des glaces)  
Café ou thé gourmand selon l'humeur du chef (Supp +2€)