



## *Nos formules*

### Nos formules

**Le Birdie** : Plat + Café, 20€

**L'Eagle** : Entrée + Plat ou Plat + Dessert, 28€

**L'Albatros** : Entrée + Plat + Dessert, 36€

---

### L'Ardoise du Chef

#### **Entrée du jour**

**Ceviche/Tartare de poisson** & légumes croquants de saison

#### **Plat du jour**

**Pâtes**, selon l'inspiration du Chef

**Pièce du boucher** accompagnée d'une sauce Chimichurri, frites maison & salade verte

**Trio de fromages** affinés accompagnés de salade mesclun

**Pâtisseries maisons**

---

### Les Incontournables

**Les planches à partager** : assortiment de charcuteries, de fromages ou planche mixte 15€

**L'Œuf mayonnaise** de la Ferme des Fourneaux, Vert-le-Grand 8€

**Le Burger gourmand** sauce barbecue : steak haché français, cheddar, bacon, oignons caramélisés, tomates, accompagné de frites maison & de salade verte 21€

**Le Tartare de bœuf** à la grecque accompagné de féta, olives, frites maison & salade verte 21€

**Le Fish & chips** sauce tartare & sa salade verte 19€

**Le café gourmand** Val-Grand et ses quatre mignardises du moment (ou thé) 12€

*Prix service compris.*





## À la Carte

### Entrées

<b>Œuf mollet et sa coque au parmesan croustillante</b> servi sur son lit d'épinard frais à l'ail, espuma et tuile de parmesan	13€
<b>Feuilleté de rilette de maquereau</b> à l'aneth & pickles d'oignons rouges	13€
<b>Carpaccio de dorade nacrée</b> , bouillon à la citronnelle et perle de yuzu, accompagnés de tagliatelles de courgette, pousse de soja et tuile à l'encre de seiche	15€
<b>Carpaccio de bœuf assaisonné</b> à l'huile d'olive et au citron, servi avec des copeaux de parmesan et des câpres capucines	13€

---

### Plats

<b>Risotto aux Shiitakés</b> , et duxelles de champignons, copeaux de parmesan	20€
<b>Filet de bar sauvage</b> , accompagné de Soba aux petits légumes assaisonné à l'huile de sésame grillée et au vinaigre de Kalamansi	24€
<b>Tataki de thon rouge laqué au teriyaki</b> , servi avec du wakame aux graines de sésame	28€
<b>Suprême de pintade</b> et sa polenta crémeuse au parmesan, accompagnée de carottes glacées au cumin	23€

---

### Fromages & Desserts

<b>Trio de fromages</b> affinés accompagnés de salade mesclun	9€
<b>Crème brûlée</b> à la fève de tonka	10€
<b>Sabayon aux fruits de saison</b>	10€
<b>Tartelette mi-cuite au chocolat noir</b> & glace au nougat de Montélimar	10€
<b>Glaces et sorbets de la Maison Pedone</b> , Maître glacier depuis 1959	

*Prix service compris.*

