

Les Entrées

Salade César au Parmigiano Reggiano 14.90
Cœur de romaine, émincé de blancs de volaille, sauce César et croûtons

Terrine de Foie Gras de Canard 19.00
Pain de campagne grillé

Jambon Cru Serrano Tranché Finement « 12 Mois d'Affinage » 16.30
Pain de campagne grillé

Cœurs d'Artichauts et Haricots Verts, Bouquet de Salade 16.50
Vinaigrette à l'huile d'olive, échalotes et fines herbes

Saumon Mariné à la Scandinave 18.30
Crème citronnée au raifort et pain de campagne grillé

Les Pâtes et Risotto

Linguine Marinière aux Moules de Bouchot de la Baie du Mont St Michel 14.90

Risotto Carnaroli aux Champignons des Bois 26.00
Copeaux de Parmigiano Reggiano

Pour nos Jeunes Convives

Menu du Petit Supporter (moins de 8 ans) 12.50

Les Poissons

Assortiment de Filets de Poissons, Rôtis à la Plancha 29.10
Filets de dorade, saumon, cabillaud et gambas
Epinards frais en branche, pommes vapeur et sauce vierge

Dos de Cabillaud Confit à l'Huile d'Olive Vierge 24.80
Compotée de pommes de terre aux fines herbes

Filet de Maigre de Corse Rôti 29.00
Marseillaise de légumes

Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce au Poivre 29.70
Haricots verts et pommes frites

Poulet de Bresse à la Crème et aux Morilles 36.80
Riz basmati et sauce fleurette au vin des côtes du jura

Pluma Ibérique Bellota® 28.50
Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique
Risotto carnaroli et jus au chorizo

Les Tartares, 100% Pur Bœuf* 19.40
180g, hachés à la commande, salade verte et pommes frites

Le Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons et câpres

Le César : Le Classique poêlé aller-retour

L'Italien : Tomates confites, olives noires, pistou et Parmigiano Reggiano