



Pour le petit-déjeuner

De 7h30 à 10h30

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL 30 €

Jus de fruits
Orange, pamplemousse, citron
Sélection de viennoiseries
Sélection de pains
Miel et confiture sélectionnés par nos soins
Salade de fruits frais et yaourt nature
Café, thé ou chocolat chaud

PETIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE 30 €

Jus de fruits
Orange, pamplemousse, pomme, carotte, tomate
Compote de pomme allégée
Yaourt allégé
Muesli
Toast brun, miel et confiture
Café, thé ou chocolat chaud

Pour le déjeuner

Du lundi au vendredi
De 12h00 à 14h30

ENTRÉES

Œuf bio mollet, émulsion de pomme de terre vitelotte, copeaux de saumon jajik de la maison Pétroussian	12 €
Ravioles de gambas, combava et bouillon Thaï	14 €
Quinoa comme un Buddha bowl	16 €
Foie gras de canard mi-cuit, pomme canada fondante au poivre de Tellichery	19 €

PLATS

Salade César	19 €
Club sandwich	22 €
Chou farci au bœuf longuement braisé	24 €
Pavé de quasi de veau rôti, jus de veau réduit truffé et gratin de pomme de terre	26 €
Filet de dorade juste snacké, cannelloni de légumes et sauce maltaise	26 €
Pastilla au légumes au ras-el-hanout et fruits secs, mesclun de jeunes pousses	19 €

DESSERTS

Café gourmand	15 €
Feuille à feuille d'agrumes	11 €
Vacherin aux pralines roses	11 €
Tartelette au chocolat	11 €



Pour le thé

De 14h30 à 18h30

SÉLECTION DE THÉS

LES CLASSIQUES 10€

Earl Grey Impérial, Darjeeling
French Breakfast Tea

THÉS PARFUMÉS & INFUSIONS 10€

Jasmin Mandarin
Camomille, Tilleul, Verveine
Dream Tea - sans théine

SÉLECTION DE GÂTEAUX

Cake 9 €
Tartelette au chocolat 9 €
Tartelette au citron 9 €

Pour l'apéritif

PLANCHES ET TAPAS

<i>Déclinaisons apéritive composé d'un caviar d'aubergine, d'un Tzatziki et d'une tapenade</i>	18 €
<i>Assiette de fromages affinés</i>	12 €
<i>Assiette de saumon fumé au bois d'argan</i>	15 €
<i>Tarama de la maison Petrossian</i>	20 €
<i>Foie gras mi-cuit</i>	18 €

SÉLECTION DE VINS

Vins Blancs	12 cl	75 cl
Saint Véran, Domaine de la Feuillarde 2017	14 €	59 €
Chablis, Jean Marc Brocard 2018	14 €	59 €
Sancerre, Domaine Vacheron, 2016	16 €	72 €
Pinot gris, Le sentier du sud, Hausherr, 2015		59 €
Châteauneuf de Pape, Château La Nerthe, 2016		110 €
Tara Di Sognu, 2018		99 €
Vins Rouges		
Brouilly, Alex Foillard, 2017	14 €	69 €
Beaujolais Village, Lou Y est tu, Yann Durieu		69 €
Sancerre, Domaine Vacheron 2016	16€	72 €
Saumur Champigny, Cuvée Yvonne 2016	16 €	79 €
Médoc, Château Lacombe Noillac 2016	14 €	59 €
Pomerol, Château Bellegrave 2012		135 €

Chef Jérôme Jullien