



LA CARTE BISTROT
PAR STEPHANIE LE QUELLEC
DU LUNDI AU VENDREDI AU DEJEUNER

A Partager...

- Lomo Bellota 19€
Pâté en croûte DLQ, pickles 18€
Croque comté truffe du bout des doigts 24€

Débuter...

- Houmous pimenté, poudre de laurier 17€
Chou-fleur en brioche au vieux comté 18€
Galette de pommes de terre, fromage blanc aux herbes 16€

Plats

- Maigre doré, céleri, beurre blanc 30€
Kefta de bœuf, pommes de terre sautées 28€
Cuisse de poulet aux épices thaï, riz pilaf 28€

Desserts

- Comté 36 mois, mesclun 14€
Paris-Brest 13€
Tarte au citron meringuée 13€
Brioche façon pain perdu, glace caramel 13€

Vins & Boissons

- Charles Heidsieck - Brut Réserve 120€/23€ 75cl/12cl
IGP Ile de Beauté San Armettu « Genovese » - G.Seroin 2018 95€/23€
Touraine « Les Roses du Clos » - X.Frissant 2019 60€/13€
Côtes de Provence « Whispering Angel » - Caves d'Esclans 2020 65€/13€
Acqua Panna, San Pellegrino Chateldon (75cl) 7€
Coca-cola(33cl), Orangina(25cl) 6€
Expresso, décaféiné 5€

MENU DE LA SEMAINE

- Menu 49€
Entrée | Plat | Dessert 17€ | 26€ | 13€

Velouté Crécy, crème aux agrumes

Maquereaux grillés
betteraves rouges, sauce vierge

Crumble aux pommes
glace vanille