

# GOURMET BAR

## RESTAURANT & BAR

### PASTA ET RISOTTO

**RAVIOLES DU DAUPHINE** (Label rouge) 19  
A la crème de truffe

**NOUILLES SAUTÉES** 22  
Gambas, sauce soja et gingembre

### PAR ICI LA SUITE

**PULLED PORK** 22  
en feuille de brick

**PLUMA IBÉRIQUE** 28  
Pommes de terre grenailles et sauce chimichurri

**SAUCISSON PISTACHÉ** 20  
De la Maison Bobosse, sauce vin rouge

**MEDAILLONS DE CABILLAUD FARCIS** 23  
Aux champignons des bois, crème de chou-fleur

**ENTRECÔTE GRILLÉE** 32  
Charolais 300g, sauce au poivre, frites maison

**BURGER DE SAISON** 20  
Pain bun, viande fraîche de bœuf limousin 180g, fromage à raclette fumé, oignons confits, tomates et salade verte

### HEALTHY STYLE

**SALADE CÉSAR** 20  
Salade romaine, poulet, œuf poché, croûtons, parmesan, filet d'anchois et sauce César.

### DERNIERS PLAISIRS

Tous nos desserts sont faits maison.

**TATIN TIÈDE** 9  
Avec sa boule de glace vanille

**TARTE CITRON MERINGUÉ** 9

**CRÈME BRULÉE À LA CHÂTAIGNE** 9

**LE GOURMAND GB** 9  
Café avec crème brulée, tarte au citron, salade de fruits

**SALADE DE FRUITS** 7.5  
Des fruits frais et de saison

**MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR** 9

**TARTE PRALINE** 9  
De chez Jocteur

### PRESQUE GRAND

**MENU ENFANT - DE 12 ANS** 12

**PLAT**  
Steak frites, fish and chips ou pâtes bolognaise.

**DESSERT**  
Salade de fruits, boules de glace ou yaourt blanc

### FORMULE DEJEUNER

**ENTRÉE PLAT / PLAT DESSERT** 21

**ENTRÉE DU MOMENT** 9  
**PLAT DU MOMENT** 18  
**DESSERT DU MOMENT** 9