

La Carte du Mercredi au Samedi

Les Cocktails - 7,50€

Spritz - Apérol - Crémant - St Pellegrino - Tranche d'orange

Américano - Campari - Martini blanc - Martini rouge - Tranche d'orange

L'Original Mojito - Citron vert - Menthe fraîche - Rhum blanc - Sucre de canne

Mojito - Framboise - Feuilles de menthe - Rhum blanc - Sirop framboise

Margarita - Tequila - Triple sec - Jus de Citron de citron vert

Sex on the Beach - Vodka - Crème de pêche - Jus d'ananas - Jus de cranberry

Planteur - Rhum brun - Rhum blanc - Jus d'orange - Jus d'ananas - Jus de citron vert

Pina Colada - Rhum blanc - Malibu - Jus d'ananas

Virgin Mojito - Jus de citron vert - Feuilles de menthe - Sucre de canne

Virgin Pina Colada - Jus d'orange - Jus d'ananas - Lait de coco

Les Entrées

L'Entrée du jour

Oeuf Bio de ferme mollet - Rissotto d'asperges vertes - Chiffonade de jambon cru de montagne

Carpaccio de roastbeef de salers - Brunoise de tomates vertes et mozzarella buratta à la truffe d'été

Tartare d'avocat aux queues d'écrevisses - Pamplemousse rose - Sauce Aurore

Carpaccio de St Jacques, mariné au vinaigre de Framboise - Sur une tranche de boudin noir aux épices à la plancha et pain aux noix toasté

Antipasti de légumes du soleil marinés sur pain toasté - Mozzarella - Chiffonade de jambon cru de montagne - Coppa au genièvre

Croustillants de gambas aux légumes croquants - Vinaigrette Thaïe à la coriandre fraîche - Pignons de pin dorés

Tataki de truite rose marinée en Gravelax - Sur un blinis tiède de sarazin et maïs - Crème montée citronnée et framboises

Pâté en croûte de filet de caille et de raisins marinés au cognac - Buisson de salade - Petits condiments de légumes marinés au vinaigre

Gaspacho de courgettes et de concombre aux épices - Toasst croustillants de fromage frais aux piquillos et au basilic frais

Les Plats

Le Plat du Jour

Pavé de bœuf de Salers à la plancha, sauce Thaïe au basilic frais - Gratin Dauphinois façon Mr Bouchet - Petits légumes confits au thym frais

Onglet de bœuf Herdshire à la plancha - Echalotes confites au beurre salé - Fines rattes en persillades

Rôti de selle d'agneau à la citronnelle et au romarin - Gratin dauphinois façon Mr Bouchet - Petits légumes confits au thym frais

Rognons de veau flambés au Cognac - Sauce moutarde à l'estragon - Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Classique tartare de bœuf de Salers préparé - Jaune d'Œuf BIO de ferme - Condiments frais - Frites soufflées - Buisson de salade

Magret de canard de la ferme du Puntoun dans le Gers à la plancha - Au miel et aux épices - Petit gâteau de polenta à la crème de Parmesan

Filet de bar à la plancha, beurre blanc à l'orange et aux épices Petit flan de courgettes et de champignons frais sautés

Fish and Chips d'eglefin en fine tempura Japonaise - Frites soufflées - Purée de petits pois - Sauce tartare

Médaille de lotte à la plancha, sauce vièrge à la citronnelle - Riz pilaf au safran - Petits légumes confits au thym frais

Les Desserts

Le Dessert du jour

Une assiette de quatre fromages - Buisson de salade - Noix - Confiture de cerise noire

Baba maison au Mojito - Chantilly - Carpaccio d'ananas aux épices

Feuillantines glacées de chocolat intense Valrhona - Crème Anglaise - Glace tiramisu- Raisins blonds marinés au limoncello

Pavlova aux fruits frais, sorbet Artisanal pêche de vigne - Petale de meringue - Chantilly - Coulis de fruits rouges

Mille feuilles aux framboises fraîches de Corrèze - Crème légère au mascarpone vanillé

Tiramisu aux belles fraises Françaises - Biscuits roses à la liqueur de fraises des bois - Eclats de pralin

Dacquoise au café, glace Artisanale au Capucino - Espuma de chocolat blanc Valrhona - Crème Anglaise au café

Profiteroles au chocolat Grand Cru Valrhona - Glace Artisanale à la vanille - Amandes effilées - Chantilly

Gaspacho frais de rhubarbe et de fraises - Cannoli Sicilien croustillant aux framboises fraîches

Coupe Colonel - Sorbet Artisanal au citron de Sicile - Vodka - Bouquet de fruits frais

La Coupe 3 boules de Glaces & de Sorbets Artisanaux - Le Glacier des Alpes à Annecy

Café Gourmand et sa farandole de douceurs

*TAÏNORI : Grand cru de chocolat Valrhona 64% de cacao - Arômes de fruits jaunes et des notes de fruits secs étalées sur la fin, pur république Dominicaine.

*CARAIBE : Grand cru de chocolat noir Valrhona 66% de cacao - Un bel équilibre entre l'expression de fruits secs grillés et un final légèrement boisé.

wifi gratuit : code - 0123456789 - Salle de Réunion Gratuite