

LES METS BIEN-ÊTRE

LES ENTRÉES

Belles crevettes poêlées, salade de haricots verts et gaspacho d'amande	22 €
Œufs en cocotte aux pleurotes en cappuccino	22 €

LES PLATS

Daurade royale, tian de légumes, fondue d'oignons et sauce au thym citron	30 €
Volaille fermière piperade de poivrons doux au lait de coco et aux épinards	30 €
Viande ou poisson du jour et légumes du moment	30 €

LES DESSERTS

Les trois douceurs du moment	17 €
L'assiette de sorbets	17 €
Tarte fine aux abricots et crème à la pistache	17 €

Menus Bien-Être :

Un plat, une entrée et un dessert	65 €
--	-------------

LES ENCAS

L'Ardoise du maraîcher	22 €
L'ardoise du fromager	26 €
Le Club "Côte Saint-Jacques"	25 €
L'ardoise de jambon sec du Kintoa (porc Basque)	29 €
Oeufs brouillés, au plat ou en omelette, avec votre garniture au choix	13 €

LES BOISSONS

Les boissons froides

Jus de fruit frais pressé	9 €
Jus de fruit Patrick Font : Pêche de vigne, Framboise, Tomate, Ananas	
Fraise, Abricot, Mangue, Fruit de la Passion, Cassis noir de Bourgogne	12 €
Jus de pomme de la Région	9 €
Sodas	9 €
Vittel, Évian, San Pellegrino, (50 cl) 7 € (1 L)	9 €
Chateldon (70 cl)	10 €

Les boissons chaudes

Sélection d'infusions d'herbes et fleurs	8 €
Café, décaféiné	8 €
Thé	8 €
Chocolat	9 €

Les alcools

Cocktail Maison	23 €
Flûte de Champagne	29 €
Flûte de Champagne rosé	31 €

Nos cartes des vins et d'apéritifs sont à votre disposition pour accompagner vos mets

Menus et carte Bien-Être

Servis du mercredi au vendredi de 12h30 à 14h

LE BRUNCH GOURMAND CÔTE SAINT-JACQUES ÉTÉ - 2024

Sur votre table

Oeuf cocotte aux pleurotes en cappuccino
Focaccia de légumes du soleil
Tempura de haricots verts, sauce tartare à la menthe fraîche
Pudding diplomate aux tomates confites et coulis de basilic
Royale de foie gras, crème de maïs et pop-corn salé
Fleur de courgette farcie dans une émulsion au pistou
Cassolette de homard aux poivrons doux multicolores
Daurade royale, fondue d'oignons nouveaux et sauce au thym citron
Cromesquis de lapin confit aux girolles
Filet de canard, aubergine, abricot et amande fraîche
Fromage de Saint-Florentin, confiture de tomate au romarin

Les Douceurs du moment

Fraises, glace cardamome et tuile au sésame
Crème de pistache aux framboises
Tarte aux abricots et chouquette à la crème

En complément selon vos Envies

Les pains et les viennoiseries
Beurre – confitures
Les fruits frais

Les boissons du brunch

Café, thé, chocolat, infusion d'herbes et de fleur
Eaux plates ou gazeuses "Fresh"
Jus de pomme de la Forêt d'Othe ou jus de fruit frais pressé