



Menu carte du 20

32€

une entrée, un plat et un dessert au choix

ENTREES

Carpaccio de bresaola aux artichauts marinés <i>Bresaola carpaccio with marinated artichokes</i>	15€
Saumon gravelax mariné à la betterave <i>Gravlax salmon scented with beetroot</i>	13€
Burrata crémeuse, gaspacho de courgette rafraichi à la menthe ♦ <i>Creamy burrata cheese zucchini gazpacho scented with mint</i>	12€
Salade César du domaine <i>Our Ceasar salad</i>	11€
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	11€

VIANDES ET POISSONS

Pièce de bœuf, gratin de pommes de terre ou pommes grenailles <i>Beef piece, potatoes gratin or baby potato</i>	23€ <i>(supplément menu 5€)</i>
Filet de bar à la plancha, risotto à l'encre de seiche <i>Panfried seabass filet, squid ink risotto</i>	17€
Souris d'agneau confite, petit pois à la française <i>Lamb knuckle, green peas on French mind</i>	17€
Linguine à la vongole <i>Vongole linguine (with clams)</i>	15€
Plat du jour / <i>dish of the day</i>	14€
Supplément garniture ♦ (gratin de pomme de terre ou salade verte ou pommes grenailles) <i>Extra garnish (potatoes gratin, green salad or baby potato)</i>	3€

FROMAGES ET DESSERTS

Planche de fromages/ <i>Cheese board</i> ♦	7€
Planche de fromages en accord « les 3 alcools de Benoît » ♦ <i>Cheese board with 3 alcohols</i>	14€ <i>(supplément menu 7€)</i>
Pâtisserie de la Ruche / <i>Dessert from our pastryshop « La Ruche »</i> ♦	6€
Crumble aux pommes / <i>Apple crumble</i> ♦	8€
Crème brûlée à la vanille/ <i>Vanilla creme brulee</i> ♦	6€

LE MENU DU JOUR - 22€

Servi du lundi au vendredi, hors jours fériés

Un encas, un plat du jour *Small starter, dish of day,*

Un café accompagné *coffee with dessert selection*

ou un dessert de la ruche *or dessert from our pastry*

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Une liste des allergènes est disponible sur demande.

Plats végétariens ♦



Liste des allergènes

Gluten

Salade César
Linguine à la vongole
Pièce de bœuf (sauce béarnaise)

Œufs

Salade de César
Linguine
Crème brûlée

Poissons

Filet de bar à la plancha, risotto à l'encre de seiche

Lait

Burrata crémeuse, gaspacho de courgette rafraîchi à la menthe
Souris d'agneau confite (petit pois à la française)
Gratin de pomme de terre
Pièce de bœuf (sauce béarnaise)
Fromages
Crème brûlée
Crumble

Fruits à coques

Céleri

Moutarde

Salade verte

Sulfites

Pièce de bœuf (sauce béarnaise)

Mollusques

Linguine à la vongole

Pour les entrées et plats du jour ainsi que les pâtisseries de la Ruche,
merci de vous renseigner auprès de l'équipe de salle.