

---

# CARTE DÉJEUNER

---

## ENTRÉES

Potage de saison, petit pot de crème et croûtons dorés ..... 11 €  
*Seasonal soup, little pot of fresh cream and croutons*

Salade mixte de légumes croquants et petit pot de guacamole ..... 12 €  
*Mixed vegetable salad and little pot of guacamole*

## POISSON

Pavé de flétan cuit au four, poêlée de légumes d'automne ..... 24 €  
et assortiment de ravioles artisanales, sauce vierge à l'huile de noisette  
*Oven-baked thick steak of halibut, pan-sautéed autumn vegetables  
and assortment of home-made ravioli with hazelnut oil*

## VIANDES

Tartare de bœuf du Pavillon, pommes campagnardes ..... 21 €  
et salade de saison, servi avec toasts  
*The Pavillon beef tartare, sautéed potatoes, seasonal salad with vegetable chips,  
served with toasts*

Le Wooper du Pavillon ..... 18 €  
Steack haché, fromage fondant, tomate, oignon et cornichon à l'américaine,  
pommes allumettes et salade de saison  
*The Pavillon's Wooper : beefburger, cheese, tomatoe, onion and  
american gherkin, matchstick potatoes and seasonal salad*

Tajine de poulet aux coings et zestes de citron, pommes de terre rôties ..... 19 €  
*Tagine of chicken with quinces and lemon zests, roast potatoes*

Faux-filet de boeuf cuit sur le grill et croustillant en feuille de brick ..... 24 €  
pommes Amandine grillées et blancs de poireaux, sauce bourguignonne  
*Grilled sirloin steak and crisp thin pancakes, grilled Amandine potatoes,  
leek whites, Burgundy sauce*

## PÂTES

Cannellonis de joues de boeuf confites gratinés au comté ..... 18 €  
coulis de tomates et potimarron  
*Cannellonis of preserved ox cheek "au gratin" with comté,  
tomato and small pumpkin coulis*

## DESSERTS

Fleur glacée au Grand Marnier, salade d'orange à la fleur d'oranger, mini macaron ..... 8 €  
*Iced flower with Grand Marnier, orange salad with orange blossom, mini macaroon*

Crème brûlée vanille et crème de marron ..... 8 €  
*Vanilla and chestnut caramelized cream*

Buisson chocolat au lait, crémeux caramel et croustillant pralin ..... 8 €  
*Milk chocolate cake, caramel cream and crisp pralin*

Clafoutis de cerise Amarena, glace pistache et tuile croustillante  
*Amarena cherry batter-pudding, pistachio ice cream and crisp lace biscuit*

Dessert du jour / Dessert of the day ..... 8 €

Tarte aux fruits de saison / Seasonal tart ..... 8 €

Salade de fruits frais / Fresh fruit salad ..... 7,5 €

Glaces et sorbets / Ice cream and sorbets (la boule) ..... 3 €

---

## Menu Détente

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour **26 €**  
*Starter of the day + Dish of the day + Dessert of the day*

---