

€

ENTREES / STARTERS

Carpaccio de tomates, thon mariné mi-cuit, 13,00
salade croquante, vinaigrette d'agrumes

*Tomato carpaccio, half-cooked marinated tuna,
crisp salad, citrus fruit vinaigrette*

Délice de foie gras de canard, compote de coings, 21,50
jeunes pousses de salade, vinaigrette de framboises

*Duck foie gras delight, stewed quinces, young salad leaves,
raspberry vinaigrette*

Saumon fumé tranché par nos soins 18,50

Smoked salmon sliced by ourselves

PLATS CHAUDS / HOT DISHES

Sole grillée ou meunière, pommes écrasées 37,00
à l'huile d'olive et cébettes

*Grilled sole or sole «meunière», mashed potatoes,
with olive oil and small leeks*

Filet de boeuf grillé, gratin dauphinois, 34,50
moelleux de brocolis et tomate confite

*Grilled fillet of beef, Dauphiné-style potatoes «au gratin»,
broccoli mousse and tomato preserve*

LE CHARIOT DES DESSERTS 9,00

Prix nets en euros

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.