

Buffet Gourmand Dominical

65€ par personne

Incluant deux verres de vin, jus de fruit, café et eaux minérales

Les cochonnailles

Jambon d'York à l'os
Cochonnailles Basque de Pierre Oteiza
Rillettes d'oie & Terrine de campagne

Les Hors d'œuvres

Côté Mer

Huitres spéciales N°3 du bassin d'Arcachon de Joël Dupuch
Couteau de Bretagne à l'échalote et à la tomate
Harengs fumés de la Baltique, pommes Charlotte à la ciboulette
Bulots de l'Atlantique, mayonnaise épicée
Crevettes roses de l'Equateur cuites entières
Filets de sardines et d'anchois au thym et à l'ail
Les Légumes
Œufs durs Mimosa, riquette à la ciboulette
Poireaux à l'œuf dur, huile d'olive à la ciboulette
Soupe crémeuse de l'instant
Mesclun de salades à l'huile d'olive au citron
Cèleri, fenouil et pomme verte en rémoulade aux noisettes
Tomates multicolores au pistou, amandes dorées
Betterave à l'oignon nouveau, vinaigre de vin et noix
Aubergines, courgettes et poivrons marinés à l'huile d'olive

Les Salades

Salade de haricots verts aux champignons de Paris, fèves à l'huile de noisette
Sucrine au saumon fumé élevé en Mer du Nord, sauce au fromage blanc coriandre menthe
Salade de pommes de terre au confit de canard français, oignon rouge et vinaigre de vin
Salade de riz au thon de l'Atlantique, tomate et concombre au maïs, coriandre à la moutarde
Salade de pâte au pistou, pois gourmands et radis, crevettes roses aux olives noires

Les Hors d'œuvres chauds

Flamiche d'épinards au saumon fumé élevé en Mer du Nord
Quiche lorraine au lard fumé

Les Plats Chauds (service à table)

Poulet fermière de l'Ardèche rôti au thym, pomme purée du Renard
Blanc de Cabillaud de la Mer du Nord à la plancha, poêlée de légumes verts au pistou
Agneau d'Oc confit à l'oseille, tomate cerise, ail en chemise, pomme fondante au foie gras de canard à la truffe

Les Fromages frais et affinés

Sélection de fromages frais et affinés de Claude Anthès
Pains de campagne et aux fruits secs de Jean Luc Poujauran

Les Douceurs sucrées

Crème caramel aux œufs
Nage de fruits du moment à la verveine
Baba au rhum Havana Club, fruits de l'instant
Boule de sorbet au parfum du temps
Tarte au chocolat Gianduja à la noisette
Tarte sablée au citron de Nice
Tarte du moment aux fruits et aux amandes
Œuf à la neige aux pralines roses
Crumble de fruits du moment
Riz au lait aux raisins Smyrne, compote de fruits
Pastéis de Nata

Fruits du marché à croquer

Tous nos produits évoluent en fonction des saisons,
Cette liste est donc susceptible d'évoluer en fonction du marché

Une petite soif !

Eau d'Orezza (1L) 7€
Eau d'Evian (75cl) 7€
Eau San Pellegrino (50cl) 5€
Eau de Perrier (50cl) 5€
Coca Cola Original, zéro (50cl) 7€
Orangina, Schweppes agrumes, (50cl) 7€
Arizona Green Tea, May Tea à la menthe (50cl) 7€
Volvic Fraîche, Fruits exotiques (50cl) 6€
Volvic Pamplemousse, Citron (50cl) 6€
Pulco Citronnade (50cl) 7€
Jus de fruits naturel 100% fruit (50cl) 7€
Orange, pamplemousse, Raisins, Pomme, Ananas
Limonade au sirop « Monin » (40cl) 6€

Se rafraichir !

Thé Rouge Glacé de « Christine Dattner (40cl) 7€
(Hibiscus, raisins, cynorrhodon, morceaux de pomme, sureau, cerises acides)
Thé Hollywood Passion glacé de « Christine Dattner (40cl) 7€
(Thé vert, morceaux de mangue, fleur de carthame, fleur de bleuet)
Café glacé Malongo Bio (25cl) 7€
Jus de fruits frais pressés : Orange, Pamplemousse, citron (33cl) 9,5€

Cocktail Glacé

(Avec Alcool 25cl ou Sans alcool 33cl)

Le Chose (Jus de Pamplemousse et Schweppes) 9,5€
La Piscine de vin Rosé 9,5€
Le Communard (Vin rouge, cassis) 9,5€
Le Blancass (Vin blanc, cassis) 9,5€
Le Porto Tonic (Porto, Schweppes, citron vert) 9,5€

Pour se réchauffer

Café expresso, Café décaféiné 5€
Café long 5€
Café double 7€
Cappuccino 7€
Café au lait 6€
Lait (froid ou chaud) 5€
Thés du monde et thé déthéiné de « Christine Dattner » 7€
Vin chaud épicé à la vanille et à la cannelle 9€
Chocolat chaud Celaya « Valrhona » 9€
Infusions « Les deux marmottes » 7€
Irish coffee, Chocolat Rhum, Grog au Rhum (25 cl) 12€

Pour le plaisir (5cl)

Porto Pacheca 30 ans 12€
Porto Pacheca blanc 10€
Rivesaltes 1997 12€

La Cave

Eaux

| | 50cl | 75cl | 1 L |
|------------------------------------|------|------|-----|
| Eau d'Orezza | | | 7 € |
| Eau d'Evian | | 7 € | |
| Eau San Pellegrino, Eau de Perrier | 5 € | | |

Bière

| | 33cl | 50cl | 75cl |
|--|------|------|------|
| Goudale blonde, Grimbergen blanche, Guinness brune | 7 € | | |
| Bière pression Heineken | | 9 € | |
| Cidre Le père Jules de Normandie | 7 € | | 25 € |

Champagne

| | Verre 15cl | Bouteille 75cl | Magnum 1.5L |
|-------------------------------|---------------|-------------------|----------------|
| Champagne Taittinger Brut | 18 € | 59 € | 99 € |
| Champagne Taittinger Rosé | | 65 € | |
| Comte de Champagne Taittinger | | 150 € | |

Vin rosé

| | | | |
|---|------|------|------|
| 2019 Epure, Domaine Gassier, IGP Méditerranée | 9 € | 29 € | |
| 2020 Le Pas du Moine Sainte Victoire, AOP Côtes de Provence | 12 € | 39 € | 69 € |

Vin blanc

| | | | |
|---|------|-------|------|
| 2020 La Chevalière, Domaine Laroche, IGP d'Oc Chardonnay | 9€ | 29 € | |
| 2020 Les Abeilles de Jean Luc Colombo, AOP Côtes du Rhône | 10 € | 35 € | |
| 2019 Saint Martin, Domaine Laroche, AOP Chablis | 12 € | 42 € | 80 € |
| 2020 Vouvray ; Les Aumônes, Florian Le Capitaine | | 35c € | |

Vin rouge

| | | | |
|--|-----|------|-------|
| 2019 Caprice d'Antoine, AOP Côtes du Rhône | 9 € | 29 € | 59 € |
| 2019 La Chevalière, Domaine Laroche, IGP d'Oc Pinot Noir | 9 € | 29 € | |
| 2020 M de Henry Marionnet , première vendange, Touraine, (sans sulfites) | 9 € | 29 € | |
| 2015 Divinus de Château Bonnet, Grand vin de Bordeaux | 12€ | 35 € | |
| 2015 Château Couhins Lurton , Pessac Léognan | | 49 € | |
| 2015/2008 Château Patache d'Aux, AOP Médoc cru Bourgeois | | 35 € | 95 € |
| 2019 Clos de l'Oratoire des Papes, Châteauneuf du Pape | | 65 € | 105 € |
| 2019 Pavillon des Courtisanes, JL Colombo, AOP Côtes du Rhône Village | | 39 € | |
| 2019 Les Fées Brunes, Jean Luc Colombo, AOP Crozes Hermitage | | 45 € | |
| 2012 Terres Brulées, Jean Luc Colombo, AOP Cornas | | 69 € | |
| 2017 Domaine Champy, AOP Savigny-Les-Beaune | | 55 € | |
| 2018 Bourgogne Epineuil, cuvée Juliette | | 39 € | |
| 2017 Domaine Champy, AOP Aloxe-Corton, Côte de Beaune | | 65 € | |
| 2013 Domaine Champy, AOP Nuits Saint Georges, Côte d'Or | | 65 € | |

3.5€ la bouteille de 75cl

L'eau de la table du Luxembourg micro filtrée « Castalie » est une eau de dégustation.
Elle se boit plate ou pétillante, fraîche ou tempérée pour votre plaisir.
Elle conserve les bienfaits des sels minéraux et des Oligo éléments bons pour la santé.

Les chèques ne sont pas acceptés, carte bancaire à partir de 10 Euros.
Prix nets service inclus - TVA 10% Service au restaurant, TVA 20% sur les boissons alcoolisées
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération