

# 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