



*Lundi, mercredi, jeudi et vendredi de 11H45 à 14H30
Samedi et dimanche de 12H00 à 15H30
(Fermeture du restaurant le mardi)*

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »

Théodore Zeldin

Chef de cuisine : *Julien Renard*



LES PLATS «FAITS MAISON» SONT ÉLABORÉS SUR
PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

*Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Origine des viandes : voir affichage dans le Restaurant*

LES ENTREES

	Entrée	Plat
Croustillants de chèvre chauds aux herbes, chips de lard 🍷	9.50 €	14.00 €
Salade César aux gésiers de volaille confits	9.50 €	14.00 €
Tartine gourmande du moment et son mesclun (voir ardoise) 🍷	10.00 €	14.50 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes 🍷	15.00 €	20.00 €
Entrées découvertes à partager (pour 2 pers) 🍷	15.00 €	

Mer

« Crab cake » et son œuf Bénédicte 🍷		10.00 €
Assiette de saumon fumé de la maison Erisay 🍷		11.00 €
Poêlée de gambas, salade de légumes croquants et lentilles au curry 🍷	15.00 €	20.00 €

Terre

Tourte de jeunes légumes, jus corsé et crème fermière		10.00 €
Demie Caille rôtie en sauce vierge aux girolles et gâteau de céleri 🍷		12.00 €
Terrine de foie gras du moment 🍷		15.00 €

Repartez avec vos plats du restaurant



**Entrées à emporter « de dernière minute » à commander avant 11H00,
enlèvement à partir de 15H00)**



LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR
PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

 Copy internet

Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Origine des viandes : voir affichage dans le Restaurant

LES PLATS

Le Plat du Jour	14.00 €
Douceur italienne (Voir ardoise) 📖	14.00 €
Burger du moment (Voir ardoise)	Tarif sur ardoise
Assiette froide du golfeur (charcuterie, viande froide, crudités, fromage) 📖	17.00 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes 📖	20.00 €

Les Poissons

Poisson du marché (Voir ardoise) 📖	Tarif sur ardoise
Dos de cabillaud en croûte, garniture Niçoise 📖	16.00 €
Médallions de lotte safranée et sa fondue de poireaux, pommes vapeurs 📖	18.00 €

Les Viandes

Suprême de volaille au pesto, et risotto crémeux au parmesan 📖	15.00 €
Pluma grillée, salsa à l'ananas, poivrons et piment d'Espelette, purée de patates douces	15.50 €
Burger du moment (Voir ardoise)	Tarif sur ardoise
Tartare de bœuf au couteau préparé à l'Italienne, penne à la tomate	18.00 €
Pavé de rumsteak grillé, sauce béarnaise 📖	18.00 €
Magret de canard sauce poivre vert 📖	18.00 €
Pavé de rumsteak Rossini, sauce truffes	22.00 €

 **Plats à emporter « de dernière minute » à commander avant 11H00, enlèvement à partir de 15H00**



LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR
PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

 © 2022 - Tous droits réservés

Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Origine des viandes : voir affichage dans le Restaurant

LE FROMAGE

Duo de fromages et sa salade fraîcheur	6.50 €
--	--------

LES DESSERTS

Café gourmand	7.00 €
Panacotta aux fruits rouges 🍰	7.00 €
Cœur coulant au chocolat et crème glacée vanille maison 🍰	7.00 €
Tartelette aux fraises et coulis de vin rouge 🍰	7.00 €
Salade de fruits frais, sirop léger au basilic	7.00 €
Assiette de sorbets maison	7.00 €
Crème brûlée à la vanille	7.00 €
Irish coffee*	8.00 €
Champagne gourmand* (Petite flûte de champagne et 4 gourmandises)	13.00 €

*(Hors menu à 38 €)

 **Desserts à emporter « de dernière minute » à commander avant 11H00, enlèvement à partir de 15H00**



LES PLATS «FAITS MAISON» SONT ÉLABORÉS SUR
PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

 Vegetarian

Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Origine des viandes : voir affichage dans le Restaurant

MENU à 38.00 € TTC/pers

Tous les jours

(Entrée 15.00€ - Plat 19.50€ - Dessert 7.00€)

Entrée

Foie gras ibérique et sa confiture de piquillos

Ou

Bonite en tataki, marinade au sésame et mesclun sur galette croustillante



Plat

Pavé de veau sauce aux cèpes, tagliatelle aux légumes

Ou

Saumon boucané à l'Amérindienne, beurre blanc au vinaigre d'érable
et riz sauvage



Fromage et salade fraîcheur (+4.50€)



Dessert

Au choix à la carte



LES PLATS «FAITS MAISON» SONT ÉLABORÉS SUR
PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

 Ecogymnastique

Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Origine des viandes : voir affichage dans le Restaurant

LUNCH TIME 14.00 €

+ 3.00 € la boisson (1 soft, 1 bière ou 1 verre de vin)

DE 11H45 à 12H15 (uniquement) et du lundi au vendredi

PLAT DU JOUR



Le « Petit café gourmand » vous est offert avec le plat du jour



Entrée / Plat 22.00 €

Entrée du jour



Plat du jour

Plat / Dessert 18.00 €

Plat du jour



Dessert du jour ou « Petit café gourmand »



Entrée / Plat / Dessert 26.00 €

Entrée du jour



Plat du jour



Dessert du jour ou « Petit café gourmand »



LES PLATS «FAITS MAISON» SONT ÉLABORÉS SUR
PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Origine des viandes : voir affichage dans le Restaurant

Menu enfant 10.00 €

Croque monsieur et frites

Ou

Steack haché

Frites ou purée

Ou

Suprême de poulet

Frites ou purée



Glace enfant



LES PLATS «FAITS MAISON» SONT ÉLABORÉS SUR
PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

 Cuisiné à la maison

Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Origine des viandes : voir affichage dans le Restaurant

Snack Bar

(service au bar uniquement)

A emporter ou sur place

Sandwich jambon beurre	4.00 €
Sandwich jambon fromage	4.50 €
Sandwich poulet crudités	5.50 €

A partager

Planche "apéro" (constituée de fromages et charcuteries)	9.80 €
Planche gourmande (12 pièces sucrées)	9.80 €

Plats chauds

Croque monsieur (frites ou salade)	9.00 €
Tagliatelles sauce aux cèpes	9.00 €
Tagliatelles sauce tomate	9.00 €

Sucrés

Pâtisserie du jour	6.00 €
Assiette de sorbets de la maison Erisay	7.00 €
Planche gourmande (12 pièces sucrées)	9.80 €



LES PLATS «FAITS MAISON» SONT ÉLABORÉS SUR
PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Origine des viandes : voir affichage dans le Restaurant