



## *Les entrées*

- Œuf poché, duxelles de champignons, croustille de tarama, œuf de capelan wasabi\* **17 €**
- Velouté de châtaignes au pain d'épice, émulsion noisette, magret fumé\* **18 €**
- Foie gras de canard au chorizo Ibérique, chutney de piquillos\* **22 €**
- Salade d'hiver, roquefort, poire caramélisée et cerneaux de noix\* **26 €**
- Entrée du jour\* **18 €**

## *Les plats*

- Dos de cabillaud, purée de patates douces, coulis de brocolis et sésame noir\* **27 €**
- Filet de bar à la plancha, riz vénéré, mousseline de choux, beurre de nage safrané\* **33 €**
- Suprême de volaille fermière Label Rouge aux girolles, mousseline de panais\* **30 €**
- Entrecôte grillée de 280gr, sauce béarnaise, frites steak house, mesclun **39 €**
- Tagliatelles fraîches, poêlée de légumes de saison et girolles, bouillon aux herbes\* **26 €**
- Tartare de bœuf, pommes frites, mesclun\* **30 €**
- « Leader burger », pommes grenailles, mesclun\* (Viande hachée VBF, cheddar, oignons, salade, tomate) **28 €**
- Plat du jour\* **28 €**

## *Le fromage*

- Tiercé de fromages affinés, mesclun **14 €** *Faites votre tiercé !*

## *Les desserts*

- Assortiment de glace ou/et sorbet\* **10 €**
- Ananas rôti, sablé, crémeux yuzu, marmelade poire-agrumes\* **13 €**
- Tartelette citron meringuée, une création de la Maison **LENOTRE PARIS** \* **13 €**
- Crémeux de chocolat Guanaja, fruits secs, gaufre sucre glace\* **13 €**
- Pomme au four, caramel laitier au cidre, tuile à l'orange\* **11 €**
- Crème brûlée à la vanille Bourbon\* **12 €**



## *Formule Crack* - 34 €

### Les plats

Fish and Chips sauce tartare, coleslaw et frites steak house

**OU**

Gnocchi au gorgonzola et jambon de Parme

### Les desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon

**OU**

Assortiment de glaces ou sorbets artisanaux

## *Menu Enfant* (-12 ans) - 18 €

### Les plats

Fish and chips, coleslaw

**OU**

Steak Haché frites

### Les desserts

Glaces/Sorbets

**OU**

Pomme au Four