

## L'EXPRESS À TABLE 30€

### 1 plat + 1 dessert

**Service à table.** Laissez-vous tenter par l'un de nos plats créatifs du jour. Cette offre est disponible du lundi au samedi **midi**, sauf les jours fériés.

#### PLATS (À TABLE)

##### Filet de saumon à la crème

Pomme de terre confite, pesto de noix  
*Ou* Endives braisées au caramel d'épices

##### Poulet fermier rôti

Pomme de terre confite, pesto de noix  
*Ou* Endives braisées au caramel d'épices

#### DESSERTS (À TABLE) ✓

##### Café ou thé gourmand

Accompagné de 3 mini desserts

##### Fromage gourmand ●

Mini délices fromagers

## BUFFET GOURMAND 39€

### Entrées + 1 plat + Desserts

**Service au buffet :** découvrez une sélection variée d'entrées et de desserts renouvelée plusieurs fois par semaine. **Service à table :** laissez-vous tenter par l'un de nos plats créatifs du jour. Offre disponible **les midis** excepté lors du **brunch du dimanche**.

#### ENTRÉES (BUFFET)

##### TERRE & MER

Quinoa et concombres ✓  
Pousses d'épinards, sauce vierge ✓  
Poichichade piment & carottes ✓  
Saumon gravlax, sauce tartare  
Rillettes ou terrine du jour

##### SOUPES CHAUDES

Céleri, châtaignes, crème parmesan au citron de Menton ✓

##### TARTE/PIZZA/BAGUETTE

Épi de pizza, tomates et tapenade ✓

#### PLATS (À TABLE)

##### Filet de saumon à la crème

Pomme de terre confite, pesto de noix  
*Ou* Endives braisées au caramel d'épices

##### Poulet fermier rôti

Pomme de terre confite, pesto de noix  
*Ou* Endives braisées au caramel d'épices

#### DESSERTS (BUFFET) ✓

Tarte amandine, abricots\* calissons\*  
Biscuit roulé, clémentines corses  
Crème aux œufs, crème de citron

Chantilly & toppings gourmands

Salade de fruits aux infusions d'herbes et d'épices

Corbeille de fruits et/ou tranchés

\*confitures

## MENU ENFANTS 15€

### 1 plat + 1 dessert + 1 boisson

**Service à table :** une formule tout en saveurs, pensée pour les petits gourmets de moins de 12 ans ! Attention, le dimanche midi, c'est brunch party pour 24€, avec des délices à gogo !

#### BOISSONS

Sirup Monin 2cl  
Grenadine, Menthe, Fraise

Jus de fruits 25cl

Orange, Pomme

Sodas 25cl

Orangina, Fuze Tea, Fanta

#### PLATS

Croque Monsieur ●  
Poulet & Emmental, Mesclun

Fish & Chips

Frites maison, sauce tartare

Ravioles au Comté ✓

Sauce aux tomates séchées

#### DESSERTS ✓

Marquise chocolat, nougat  
Avec praliné feuilleté

Salade de fruits frais

Sélection du jour

Mini crêpes à la confiture

Chocolat/Speculoos, Clémentine ou Framboise

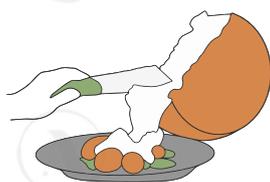
## SOIRÉES CLOCHE À FROMAGES

### FONDUE Nouveau!

Sans produit de liaison, légères, filantes, préparées par le Maître Fromager (Servies à volonté, prix par personne, demandez-nous votre supplément planche charcuteries)

**Fondue traditionnelle 36.90**

**Fondue au doux parfum de l'Ail des Ours 37.90**



### RACLETTES ●

Sur appareil traditionnel, accompagnées de Rattes du Touquet (garnitures servies à volonté, prix par personne). \*Indisponible de mi-mai à mi-septembre.

**Raclette du Jura au lait cru 35.50**

Affinée 120 jours minimum, brossée au vin d'Artois, servie avec pickles et assortiment de charcuteries

**Raclette Morbier au lait cru 38.00**

AOP, servie avec pickles et assortiment de charcuteries

**Raclette au Mont d'Or AOP\* 36.50**

Servie avec pickles et assortiment de charcuteries

**Raclette Pastarou au lait de brebis 49.00**

Servie avec pickles et assortiment de charcuteries

### PLATEAUX Dégustation ou Gourmet!

Partez à la découverte de nos terroirs de France avec, pour guide, notre Maître Fromager

**Le Rabelais 9/11 pièces 26**

**Le Rabelais 15/17 pièces 38**

Découvrez 7 familles de fromages du plus doux au plus corsé

**L'Audacieux 9/11 pièces 28**

**L'Audacieux 15/17 pièces 40**

Savourez des fromages aux saveurs coquines et inoubliables !

**L'Amalthée 9/11 pièces 28**

**L'Amalthée 15/17 pièces 40**

Choisissez une sélection du meilleur des chèvres et brebis selon saison

**Le Mystique 9/11 pièces 28**

**Le Mystique 15/17 pièces 40**

Optez pour des Fromages de garde de fermes, chalets & Abbayes

## SOIRÉES PETITS PLATS À PARTAGER



SALADES



SOUPES



TARTES &  
TARTINABLES



DÉLICES IODÉES

Savourez chaque soir notre sélection du jour de délices colorés et savoureux en optant pour la formule À LA CARTE ou le MENU GOURMAND !

### A la carte

|                   |       |
|-------------------|-------|
| 6 petites entrées | 16.00 |
| 1 Plat créatif    | 23.00 |
| 3 mini desserts   | 09.00 |

### Options

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Demi-homard grillé           | 33.00 |
| Linguines aux petits légumes |       |
| Fromages affinés             | 25.00 |
| Deux verres de vin           |       |

### Menu gourmand 39.00

|                   |
|-------------------|
| 6 petites entrées |
| 1 Plat créatif    |
| 3 mini desserts   |

### PETITES ENTRÉES

Salade César, crème de parmesan ●

Velouté de butternut, caramel ✓  
aux épices

Carottes rôties, artichonade bio ✓  
Crèmeux féta, riste d'aubergines ●  
grillées

Effeillé de cabillaud, aioli doux bio

Épi de pizza au délice de tomates et  
tapenade noire ✓

### PLATS CRÉATIFS

Suprême de volaille, crème de  
morilles et légumes de saison

Filet de truite & légumes poichichade  
au piment

Fricassée de légumes d'hiver, ✓  
artichonade Bio

### MINI DESSERTS

Chantilly et ses toppings gourmands ✓

Mousse duo chocolat & café

Poire au vinaigre de figue et crème  
pâtissière



## L'EXPRESS À TABLE 30€

### 1 plat + 1 dessert

**Service à table.** Laissez-vous tenter par l'un de nos plats créatifs du jour. Cette offre est disponible du lundi au samedi **midi**, sauf les jours fériés.

#### PLATS (À TABLE)

##### Cabillaud en croûte d'aubergines

Gratin dauphinois

*Ou* Poêlée de légumes d'hiver aux herbes potagères



##### Gigot d'agneau, moutarde truffée

Gratin dauphinois

*Ou* Poêlée de légumes d'hiver aux herbes potagères

#### DESSERTS (À TABLE) ✓

##### Café ou thé gourmand

Accompagné de 3 mini desserts

##### Fromage gourmand ●

Mini délices fromagers

## BRUNCH DOMINICAL 49€

### Entrées + 1 plat + Desserts

**Service au buffet :** découvrez une sélection variée d'entrées et de desserts. **Service à table :** laissez-vous tenter par l'un de nos plats créatifs du jour. Offre disponible **uniquement le dimanche midi, pour petits et grands.**

#### ENTRÉES (BUFFET)

##### TERRE & MER

Grenailles, sauce tartare & harengs

Coleslaw à la moutarde miel ✓

romarin & au pesto de noix ✓

Salade mêlée assaisonnée ✓

Bulots à l'aïoli

Crevettes mayonnaise

Rillettes ou Terrine du jour

##### SOUPES CHAUDES

Velouté Crécy, Pickles d'ail Shoyu

##### TARTE/PIZZA/BAGUETTE

Épi de pizza, tomates et tapenade



#### PLATS (À TABLE)

##### Cabillaud en croûte d'aubergines

Gratin dauphinois

*Ou* Poêlée de légumes d'hiver aux herbes potagères



##### Gigot d'agneau, moutarde truffée

Gratin dauphinois

*Ou* Poêlée de légumes d'hiver aux herbes potagères

#### DESSERTS (BUFFET) ✓

Tarte marmelade citron de Menton

Crème brûlée au thé des 13 desserts

Tiramisu confiture de framboise & citron de Menton

Chantilly & toppings gourmands

Salade de fruits aux infusions d'herbes et d'épices

Corbeille de fruits entiers et/ou tranchés



## MENU ENFANTS 15€

### 1 plat + 1 dessert + 1 boisson

**Service à table :** une formule tout en saveurs, pensée pour les petits gourmets de moins de 12 ans ! Attention, le dimanche midi, c'est brunch party pour 24€, avec des délices à gogo !

#### BOISSONS

##### Sirop Monin 2cl

Grenadine, Menthe, Fraise

##### Jus de fruits 25cl

Orange, Pomme

##### Sodas 25cl

Orangina, Fuze Tea, Fanta

#### PLATS

##### Croque Monsieur ●

Poulet & Emmental, Mesclun

##### Fish & Chips

Frites maison, sauce tartare

##### Ravioles au Comté ✓

Sauce aux tomates séchées

#### DESSERTS ✓

##### Marquise chocolat, nougat

Avec praliné feuilletine

##### Salade de fruits frais

Sélection du jour

##### Mini crêpes à la confiture

Chocolat/Speculoos, Clémentine ou Framboise

