



MENU À LA CARTE

ENTRÉE

Coté légumes & fromage

Tomate mozzarella basilic

Camembert pané

Légumes tempura

Lamelle de poivron rouge & vert mariné à l'huile d'olive

Coté volaille à l'asiatique

Chicken wings caramélisés

Poulet aux 15 épices

Vermicelles chinoises aux crevettes, poulet soya et gingembre

Nems au poulet

Poulet grillé parmesan roquette

Coté viande

Bresaola parmesan roquette balsamique

Brochettes de bœuf à la citronnelle

Brochettes agneaux aux légumes

Brochette Bnadek aux légumes

Duo Brochette Boeuf poulet

Nems à l'agneau



MENU À LA CARTE

ENTRÉE

Boulette de bœuf parmesan coriandre fraîche sur nid de roquette
Bœuf asiatique champignon noir vermicelle
chinoise aux légumes croquantes

Coté Poisson

Filet de maquereau mariné avec ses légumes grillés
Carpaccio de poulpe au coulis de violettes
Poulpe braisé à la grecque au réduct de balsamique à la framboise
Trio de brochettes crevette bœuf poulet
Duo de brochette Seiche crevette
Brochette Mérou grillé citron
Nems au crevette & filet de poisson
Nems poulet crevettes
Enroulé de sole farcie *
Seiche farcie
Enroulé de mérou farci

coté saumon*

Terrine de saumon fumé à la mascarpone et herbes
Tartare saumon avocat
Guacamole avocat saumon fumé
Crumble Saumon



MENU À LA CARTE

ENTRÉE

Coté Crevette

Crispy hot and sweet shrimp
Crevettes sautées au pesto sicilien
Crevettes sautées herbes et ail
Crumble crevette
Crevette malsouka
Ceviche de crevette

Coté Foie Gras *

Foie gras poêlé aux dattes
Croûte de champignons et foie-gras
Duo de foie-gras (Tartine coulis de framboises,
Verrine pain d'épices et sa compote de figues)

Coté Saint Jacques *

Gratin aux fruits de mer au saint jacques
Ceviche de Saint-Jacques

*Selon disponibilité



MENU À LA CARTE

SALADE

Salade Grecque

Concombre, tomate, poivron, oignon rouge et fromage feta en macédoine, thon, olives violettes, vinaigrette a l'Oregon

Poulet-césar

Cœur de laitue romaine, poulet mariné grillé, crémeuse de césar, crouton et parmesan

Caprese

Tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive balsamique et parmesan

Salade de Roquette,

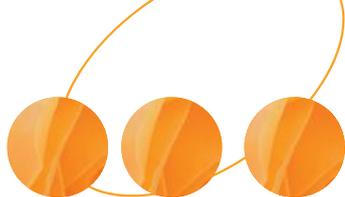
Parmesan, noix de Grenoble, bacon, vinaigrette à l'orange

Salade Fruit de mer

Crevettes, seiches, calamars et moules sautés au beurre, ail, citron, persil et paprika espagnole, sur nid de roquettes, laitue et tomates cerises marinées, à la moutarde verte

Saumon avocat

mélange de mesclun, mangue , avocat, olive noire, tomate cerise, coriandre et saumon grillé



MENU À LA CARTE

PATES

Spaghetti pêcheur

Penne à la creme saumon fumé

Farfalli monte mare crevette champignon

Spaghetti clovisse boutargue

Fettucini 4 fromages

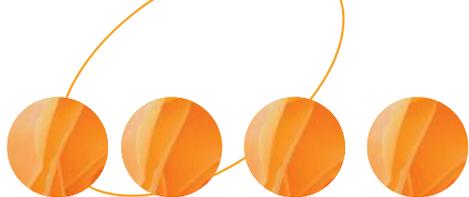
Spaghetti à la Ragù

Spaghetti boulette de viande permiggiano

Scaloppini parmiggiano

Scaloppini al fungi

Al fungi gorgonzola



MENU À LA CARTE

GARNITURE

Riz Basmati au beurre safrané et fruits secs à la perse

Légumes sautés aux herbes et ail

Patate au four au beurre

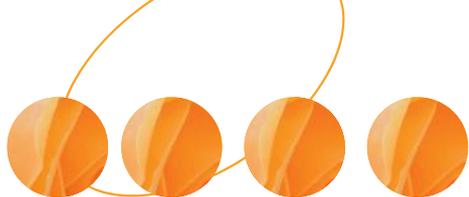
Gratin de pommes de terre

Gratin de fenouil

Petite salade verte

Penne (blanche, rosée, rouge)

Vermicelles chinoises légumes et crevettes



MENU À LA CARTE

GARNITURE

Orgeotto crème parmesan

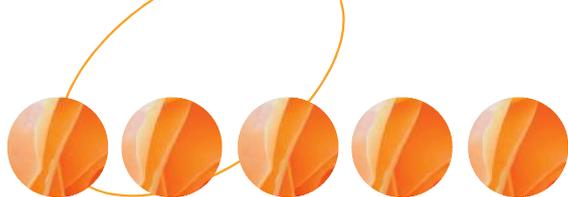
Confiture d'oignons et champignons

Confiture d'oignons et pruneaux

Mini pomme de terre sauté au gras de canard et herbes de province

Champignons sauvages sautés*

* Selon disponibilité



MENU À LA CARTE

PLAT PRINCIPAL

Escalope cordon bleu à l'emmental et dinde fumé

Poitrine de poulet farci parmesan fruits secs & coriandre fraîche

Cuisse de poulet abricot pruneau & amandes en tajine

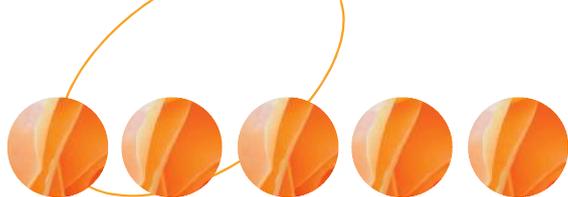
Cuisse de poulet grillé à la portugaise et ses 3 sauces

Coquelet farci à la marocaine

Caille farcie au foie gras

Emincés de bœuf, Filet émincés sauce au choix: bleu, Dijon ou poivre

Entrecôte de bœuf grillée sauce au choix: bleu, Dijon ou poivre



MENU À LA CARTE

PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf sauce au choix: bleu, Dijon ou poivre

Filet de charolais au bacon fumé, Sauce gorgonzola poireau

Filet Rossini et sa confiture d'oignons et champignons

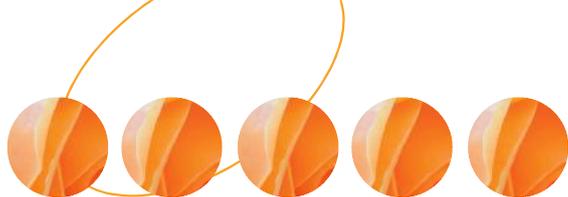
Onglet de bœuf grillé beurre, échalotes

Jarret d'agneau braisé 9 heures aux herbes et madère

Gigot d'agneau à l'ancienne, herbes fruits secs, miel et safran

Boeuf braisé estragon, cardamome et moutarde

Rossini Burger à la confiture d'oignon & champignon



MENU À LA CARTE

PLAT PRINCIPAL

Assiette terre et mer

Assiette mer (seiche, calamar, crevette, mérrou, thon, saumon)

en rochette et leur sauce

Filet de thon au sésame

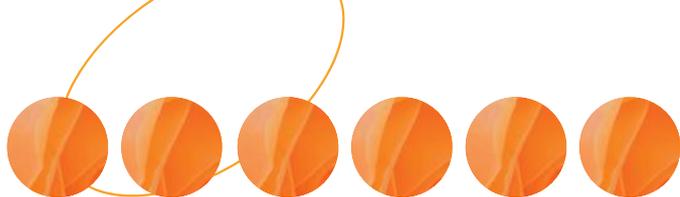
Paella terre et mer

Loup, daurade grillé ou en papillote (piece de 250 g)

Saumon, mérrou grillé ou en papillote (filet de 200 g)

Langouste grillée au beurre à l'ail, sauce au cari rouge et

lait de coco les 100 g



MENU À LA CARTE

DESSERT

Fondant au chocolat

Moelleux au chocolat à la mode (avec boule de glace vanille)

Sorbet 2 parfums au choix chocolat orange, Sorbet Melon , Sorbet Fraise, Sorbet Citron menthe, Bergamote, lime verte

Tartes aux fruits au choix (consultez le chef)

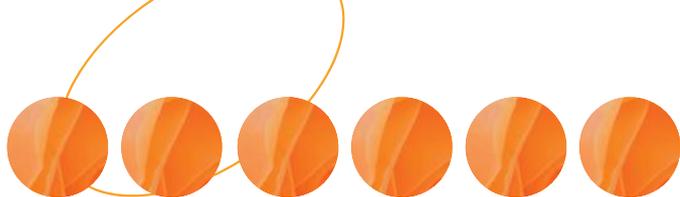
Tarte Citron

Tiramisu

Choco framboise en gâteau ou en verrine

Choco poire en gâteau ou en verrine

Nougat glacé en verrine



MENU À LA CARTE

DESSERT

Mousse fraise noisette

Opéra

Panacotta en verrine

Joconde Noisette Nougat

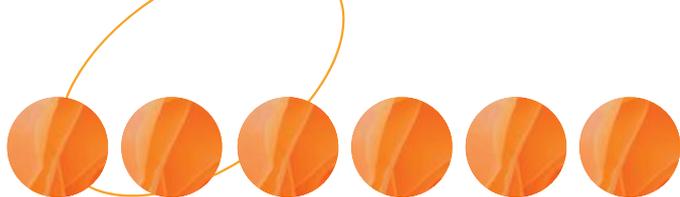
Sacher en gâteau ou verrine Religieuse

Mousse au chocolat

Charlotte

Dacquoise en gâteau ou verrine

Gâteau Carotte fruits secs



MENU À LA CARTE

DESSERT

Ferrero Rocher au foie gras et son coulis de fraise

Paette de fruits fins de saison à partir de 2 personnes

Tiramisu dégustation mini

Religieuse dégustation

Dacquoise dégustation

Mousse au chocolat dégustation mini

La surprise du Chef