

Restaurant



L'Authentique

Déjeuner 12h00 - 14h00

Diner 19h00 - 21h30

Bienvenue,

Au rythme des saisons, notre Chef et son équipe vous proposent chaque jour une cuisine bistronomique saine et créative.

La sélection de notre offre culinaire nous permet de vous assurer la qualité des produits servis.

Notre équipe réalise une carte alliant équilibre, saveurs et gourmandise.

Nous sommes soucieux de votre bien-être alors en cas de présence d'allergènes dans vos plats, nous vous les indiquons avec des pictogrammes.

Retrouvez la liste des allergènes et pictogrammes en Restaurant et en cas de doutes n'hésitez pas à solliciter notre équipe.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment dans notre Restaurant.

Prix net, service compris. Tous nos plats au menu sont cuisinés sur place.

Notre Carte

Entrées

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Méli-mélo au jambon serrano - <i>Fêta, pomelos, fraises, tomates, serrano, salade</i> | 9,50€ |
| Gelée de tomate, burrata, sauce pistou | 10€ |
| Salade revisitée de lentilles & gambas saveur citronnelle | 10€ |
| Carpaccio de poulpe, sauce chimichurri | 12€ |
| Soupe de poisson et ses petits croutons, rouille & fromage râpé | 12€ |
| Émulsion de champignons et son œuf mollet | 12€ |

Plats

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Le Burger Original & ses frites maison - <i>Pain Buns, oignons frits, poitrine fumée, steak haché, sucrose, avocat, emmental, sauce mixte ketchup & moutarde</i> | 18€ |
| Le Burger du Chef & ses frites maison - <i>Pain au potiron, oignons frits, steak haché, fromage BLEU, salade mesclun, mayonnaise</i> | 20,50€ |
| Suprême de volaille aux champignons forestiers, gratin dauphinois | 19€ |
| Gigot d'agneau à la crème d'ail, semoule aux épices | 21€ |
| Fajitas façon végétarienne - <i>Pain pita, carottes, steaks végétariens, sauce yaourt, frites de patates douces</i> | 21€ |
| Filet de dorade crouste de sésame, linguines au curry | 21€ |
| Dos de bar à la plancha, fenouil rôti saveur agrumes | 23€ |
| Magret de canard rôti à l'orange et son gratin dauphinois | 23€ |
| Entrecôte sauce tartare, accompagnée de pommes gaufrettes et de salade verte | 27€ |
| Côte de Bœuf (500gr) accompagnée de frites maison et de salade verte | 43€ |

Desserts

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| Pain perdu brioché sorbet caramel | 8€ |
| Assortiment de 3 Fromages AOP affinés | 10€ |
| Camembert rôti et brisures de truffes | 11€ |
| Tartelette pralinée chocolat | 11€ |
| Tiramisu aux fruits rouges | 11€ |
| Finger pomme citronnelle | 11€ |
| Dôme de chocolat blanc aux fruits exotiques, cœur coulant fraise yuzu | 11€ |

Prix net, service compris. Tous nos plats au menu sont cuisinés sur place.

Nos Formules

Menu VitalDay

34€

Entrées au choix :

Salade revisitée de lentilles & gambas saveur citronnelle
Gelée de tomate, burrata, sauce pistou
Méli-mélo au jambon culard
(Fêta, pomelos, fraises, tomate, jambon, salade)

Plats au choix :

Le Burger Original & ses frites maison
Gigot d'agneau à la crème d'ail, semoule aux épices
Filet de dorade croute de sésame, linguines au curry
Suprême de volaille aux champignons forestiers, gratin dauphinois

Desserts au choix :

Pain perdu brioché sorbet caramel.
Finger pomme citronnelle
Assortiment de 3 Fromages AOP affinés
Dôme de chocolat blanc aux fruits exotiques, cœur coulant
fraise yuzu

Menu du Jour

25€

Du Lundi au Samedi midi :

Entrée + Plat + Dessert

Voir sur Ardoise

Formule Brunch

39€

Le Dimanche
De 11H30 à 14H30
Buffet à volonté

Prix net, service compris. Tous nos plats au menu sont cuisinés sur place.

Nos Formules

Menu Tentation

43€

Entrées au choix :

Émulsion de champignons et son œuf mollet

Carpaccio de poulpe, sauce chimichurri

Soupe de poissons et ses petits croutons

Plats au choix :

Magret de canard rôti à l'orange et son gratin dauphinois

Entrecôte sauce tartare, accompagnée de pommes gaufrettes et de salade verte

Dos de bar à la plancha, fenouil rôti saveur agrumes

Desserts au choix :

Assortiment de 3 Fromages AOP affinés

Finger pomme citronnelle

Dôme de chocolat blanc aux fruits exotiques, cœur coulant fraise yuzu

Menu Enfant

15€

Steak haché, frites maison

ou

Chunks pané de poulet, frites

ou

Fish & chips

+

Glace au choix :

Abricot, fraise, cassis, vanille, chocolat, noisette, caramel

Prix net, service compris. Tous nos plats au menu sont cuisinés sur place.