

# Notre Carte

The ORIGINALS  
COLLECTION

## Entrées

Mosaïque de poireaux dans une feuille de nori accompagné de sa vinaigrette de tomate mentholée

9€ 7200

Oeuf mollet en croûte et son émulsion de parmesan

10€ 8000

Aspic de légumes verts sur un gaspacho de tomates

11€ 8800

Tartine de saumon façon gravlax, mousse de fromage de brebis, et morceaux d'avocat et de concombre

13€ 10400

Tartare de truite à la sauce chimichurri dans une feuille de nori avec avocat et avruga revisité (oeufs de hareng)

13€ 10400

## Plats

Burger végétarien (steak végétarien, avocat, tomate et sauce ketchup) et délicieuses frites maison

19€ 15200

Filet de mulet grillé accompagné d'une ratatouille et d'un beurre blanc au yuzu

23€ 18400

Cannellonis farcis d'une tendre joue de bœuf et de sa sauce aux morilles

25€ 20000

Risotto aux saveurs des bois, noix de Saint-Jacques snackées, et émulsion de vin blanc

26€ 20000

Tartare de boeuf préparé au couteau et frites maison

24€ 19200

Entrecôte (270g) accompagnée d'une sauce chimichurri et servie avec nos délicieuses frites maison

29€ 23200

## Desserts

Ile flottante sur sa crème anglaise au romarin

9€ 7200

Brioche façon pain perdu accompagnée d'une boule de glace caramel et éclats de chocolat

9€ 7200

Notre incontournable camembert rôti aux poires et miel

9,5€ 7600

Oasis en tartelette

12€ 9600

Tarte aux fruits des bois revisitée

13€ 10400

**Prix net, service compris. Tous nos plats au menu sont cuisinés sur place.  
Boisson non comprise.**

**LISTE DES ALLERGENES A CONSULTER EN DERNIERE PAGE**

# Nos Formules

The ORIGINALS  
COLLECTION



Points de  
fidélité The  
Originals

Points de  
fidélité The  
Originals

## Menu VitalDay

34€ 27200

### Entrées au choix :

Mosaïque de poireaux dans une feuille de nori accompagné de sa vinaigrette de tomate mentholée

Tartare de truite à la sauce chimichurri dans une feuille de nori avec avocat et avruga revisité (oeufs de hareng)

### Plats au choix :

Burger végétarien (steak végétarien, avocat, tomate et sauce ketchup) et délicieuses frites maison

Filet de mullet grillé accompagné d'une ratatouille et d'un beurre blanc au yuzu

Tartare de boeuf préparé au couteau et frites maison

### Desserts au choix :

Ile flottante sur sa crème anglaise au romarin

Brioche façon pain perdu accompagnée d'une boule de glace caramel et éclats de chocolat

Notre incontournable camembert rôti aux poires et miel

## Menu du Jour

Du Lundi au Samedi midi :

### Entrée + Plat + Dessert

Voir sur Ardoise

25€ 20000

## Formule Brunch

Le Dimanche

39€ 31200

De 11H30 à 14H30

### Buffet à volonté

## Menu Enfant

15€ 12000

Steak haché, frites maison

ou

Chunks pané de poulet, frites

ou

Fish & chips

+

### Glace au choix :

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

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

Boisson non comprise.

LISTE DES ALLERGENES A CONSULTER EN DERNIERE PAGE

# Nos Formules

Points de  
fidélité The  
Originals



## Menu Tentation

44€

35200

### Entrées au choix :

Oeuf mollet en croûte et son émulsion de parmesan

Tartine de saumon façon gravlax, mousse de fromage de brebis, et morceaux d'avocat et de concombre

Aspic de légumes verts sur un gaspacho de tomates

### Plats au choix :

Cannellonis farcis d'une tendre joue de bœuf et de sa sauce aux morilles

Risotto aux saveurs des bois, noix de Saint-Jacques snackées, et émulsion de vin blanc

Entrecôte (270g) accompagnée d'une sauce chimichurri et servie avec nos délicieuses frites maison

### Desserts au choix :

Notre incontournable camembert rôti aux poires et miel

Oasis en tartelette

Tarte aux fruits des bois revisitée

**Prix net, service compris. Tous nos plats au menu sont cuisinés sur place.  
Boisson non comprise.**

**LISTE DES ALLERGENES A CONSULTER EN DERNIERE PAGE**

# Menu Demi-Pension

## Entrées

Mosaïque de poireaux dans une feuille de nori accompagné de sa vinaigrette de tomate mentholée

Oeuf mollet en croûte et son émulsion de parmesan

Tartare de truite à la sauce chimichurri dans une feuille de nori avec avocat et avruga revisité (oeufs de hareng)

## Plats

Burger végétarien (steak végétarien, avocat, tomate et sauce ketchup) et délicieuses frites maison

Filet de mullet grillé accompagné d'une ratatouille et d'un beurre blanc au yuzu

Cannellonis farcis d'une tendre joue de bœuf et de sa sauce aux morilles

## Desserts

Ile flottante sur sa crème anglaise au romarin

Brioche façon pain perdu accompagnée d'une boule de glace caramel et éclats de chocolat

Notre incontournable camembert rôti aux poires et miel