

Carte d'Hiver

Les Entrées et Salades *Starters and Salad*

17,00€

Le Foie Gras mi-cuit glaçage exotique, brioche maison toastée, chutney ananas-banane acidulé
*Homemade Foie Gras half cooked, with an exotic jelly, pineapple and banana chutney
toasted brioche*

Les 6 huîtres Marennes d'Oléron et condiments (6 huîtres – 11,00 €)
6 oysters from Marennes d'oléron with bread and seasonal (6 oysters – 11,00€)

Les Plats *Main dishes*

23,00€

Le pot au feu, os à moelle et foie-gras poêlé
« pot au feu » stew, marrowbone et pan fried foie-gras

La selle d'agneau rôti, tombée de champignons de saison, pomme vapeur
Roasted saddle of lamb, pan fried mushrooms, steamed potatoes

Les noix de Saint-Jacques poêlées, poireaux glacés au beurre demi-sel, bisque de langoustine
Roasted scallops, leek slowly cooked with salted butter, crayfish sauce

Servi en formule « Menu gourmand » à 45 euros
Entrée, plat et dessert de la carte

Served as a « Tasting Menu » at 45 euros
With a starter, a main dish and a dessert of the list

Les prix sont nets, service compris – *Net Prices, service included*

Coté Bistro

formule « bistro » plat-dessert à 23,00€

Main dish and dessert at 23,00€

Les Plats Froids

Cold dishes

| | |
|---|--------|
| La salade « Best » : Poulet, lard, cantal, avocat, tomates, œuf dur, gressin <i>« Best Salad : Chicken, bacon, cantal cheese, avocado, tomato, gressin</i> | 16,00€ |
| Salade d'hiver: Volaille, betterave rouge, féta, œuf, noix, raisin sec, gressin <i>Winter Salad : chicken, red beet, féta cheese, boiled egg, nuts, dried grape, gressin</i> | 16,00€ |
| Salade végétarienne: falafels, tomate, œuf, concombre, betterave, noix, gressin <i>vegetable Salad : falafels, tomato, boiled egg, red beet, concomber, nuts, gressin</i> | 16,00€ |
| Le saumon fumé d'Ecosse, crème acidulé et Mesclun de salade <i>Salmon with cream and salad</i> | 17,00€ |

Les Plats Chauds

Hot dishes

| | |
|--|--------|
| L'omelette à votre façon (selon vos envies : Jambon, fromage, tomate, champignons, herbes fraîches) <i>« Make your own » omelet, French fries and salad</i> (Ham, cheese, tomato, mushroom, Fresh aromatic herbs) | 16,00€ |
| Le Club sandwich à la volaille, frites et mesclun <i>Club Sandwich, fries and salad</i> | 16,00€ |
| Le poisson ou la viande du jour <i>Fish or meat of the day</i> | 16,00€ |
| Les Classiques Hamburger et Cheeseburger <i>Hamburger or Cheeseburger, served with French fries</i> | 17,00€ |
| Les pâtes Carbonnara <i>Carbonnara pasta</i> | 17,00€ |
| La noix d'entrecôte grillée, frites, sauce au poivre <i>Grilled beef entrecôte, french fries, pepper sauce</i> | 18,00€ |

Les Fromages et desserts

Cheese and Dessert

L'assiette de Fromages affinés de « Chez David », Maître Fromager 7,50€
Selection of cheeses from the cheese shop« chez David » in Soissons

Les Desserts *Desserts*

La tartelette citron meringuée 8,00€
Lemon tart with meringue

Le gâteau aux deux chocolats 8,00€
Two chocolate cake

Le moelleux caramel et sorbet Bulgare 7,00€
Caramel cake with yogurt ice cream

La dame blanche 6,50€
white woman ice cream

L'Assiette de fruits frais et son sorbet 6,50€
Fresh fruits and sorbet

La coupe de Fromage Blanc et son coulis de fruits 6,00€
White soft cheese yogurt with fruit coulis

Nos crèmes glacées (Vanille, Chocolat, café) 6,50€
Homemade ice cream (vanilla, chocolate, coffee)

Nos sorbets (orange sanguine, poire, citron) 6,50€
Homemade sorbet (lemon, pear, blood orange)

Café Gourmand (+2,00€ dans nos formules) 9,50€
Gourmet coffee (+2,00€ on the menu)

Nos desserts demandent un délai de préparation, nous vous recommandons de nous faire part de votre choix en début de repas.

Desserts needs a lapse of time to be prepared, please be kind enough to give us your choice in advance.