



planches



Planche de Charcuteries

Selon Arrivage

18.00

Planche de Fromages

Fromagerie "Maison Lamy", Selon Arrivage

18.00

Planche Mixte

18.00

Stracciatella Fumée

Olives Noires et Ciboulette, Pain Pita

15.00

Crevettes Panées Panko

Sauce Aigre-Douce

12.00

Gravlax de Saumon aux Agrumes

Tzatziki de Fenouil et Pain Pita

15.00

Comme une Pizza

Pâte à Tartiner Maison et Fruits Rouges Frais
(15 Minutes de Cuisson, à Partager...Ou Pas)

13.00

À MANGER, PARDI





entrées

€



Carpaccio de Boeuf (Ferme des Monts Verts)

10.00

Stracciatella Fumée, Pignons de Pin Torréfiés et Pesto Roquette



IGP Vin de l'Hérault "Chemin de Damas" - Mas Magnan 2024



Ceviche de Maigre

12.00

Leche de Tigre, Avocat et Chips de Feuille de Riz



Terrine de Foie Gras au Pineau des Charentes

14.50

Chutney de Fruits Rouges



IGP Pays d'OC "Les Haut de Mairan" - Domaine De Mairan 2024

Raviole Ouverte

12.00

Légumes de Saison au Wok, Sésame Torréfié et Bouillon Végétal

plats

€



Médailon d'Agneau et Farce Fine aux Herbes

25.00

Jus d'Ail Noir, Risotto de Couscous Perlé et Légumes



AOP Morgon "Château des Jacques" - Maison Louis Jadot 2023



Pièce de Bœuf (Ferme des Monts Verts)

26.50

Sauce Vierge Soja, Frites et Salade



AOP Médoc - Château Villa Carmin 2022



Poulpe à La Plancha

25.00

Pesto Tomate, Crèmeux de Piquillos et Poivrons Basquaise Confits



AOP Côteaux en Varois "Roseblood" - Domaine Estoublon 2025



Thon Rouge Juste Snacké

22.00

Réduction Teriyaki, Sésame, Crèmeux de Courgettes au Wasabi et Légumes Snackés



AOP Pouilly-Fuissé - Domaine Ferret 2022



Couscous Perlé Façon Risotto

18.00

Crème de Poivrons et Échalottes Confites, Chèvre Frais Origan et Oignons Frits



AOP Saumur "Chemin des Murs" - Château de Parnay 2024



Produits locaux



Recette Rebelle : rien ne se perd, tout se déguste.

Légume de saison cuisiné dans son entièreté par notre chef



Chaudement recommandé par nos équipes



Accord mets-vin



Room-service 24/24



Tous nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts / Carafe d'eau gratuite sur demande

Prix nets, taxes et service compris



nos signatures



Burger Italien

18.00

Pain Burger Maison, Steak de Veau, Mozzarella Fumée, Sauce Tartare,
Oignons Frits, Cornichons Aigre-Doux, Tomate, Salade, Frites
VDF - Pinot Noir - Domaine Perraud 2024



Tartare de Bœuf (Ferme des Monts Verts)

17.50

Frites et Salade



AOP Sancerre - Château de Sancerre 2023

AOP Saumur Champigny "Terroir de Craie" - Domaine La Perruche 2023



Club Sandwich Saumon Ou Poulet Pané

15.50

Avocat, Tzatziki de Fenouil, Crudités et Salade Verte



AOP Haut Poitou "Fié gris" - Domaine La Tour Beaumont 2025



Salade Gourmande

17.00

Poulet Pané aux Céréales, Copeaux de Parmesan, Anchois, Sauce César,
Croûtons, Pignons de Pin Torréfiés, Tomates et Pickles d'Oignons Rouges



AOP Petit Chablis "Pas si Petit" - La Chablisienne 2024



Tartare de Saumon Gravlax aux Agrumes

17.00

Tzatziki de Fenouil et Tuile de Pain



IGP Pays d'OC Viognier - Domaine La Combe Saint Paul 2025



Croque Monsieur

15.50

Mozzarella, Jambon Truffé et Salade



AOP Savigny-Lès-Beaune "Les Bas Liards" - Domaine Aegerter 2023



Produits locaux



Chaudement recommandé par nos équipes



Accord mets-vin



Room-service 24/24



Tous nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts / Carafe d'eau gratuite sur demande

Prix nets, taxes et service compris



desserts



Assiette de Fromages

Fromagerie "Maison Lamy" du Marché des Halles

10.00



Crème Brûlée

Citron et Basilic

8.00



Nougat Glacé

Amande Miel Pistache et Mousse Framboise

10.00

Comme une Pina Colada

Biscuit Moelleux, Ananas Confit au Rhum,

Crèmeux Pina Colada et Glace Coco



Crémant de Loire "Blanc de Noirs" - Ackerman

10.00



Mousse au Chocolat Onctueuse

Praliné de Grué, Fleur de Sel, Crèmeux Dulcey et Tuile Cacao



Cognac Grande Champagne "Chateau Fontpinot XO" - Maison Frapin

10.00

Comme une Pizza

Pâte à Tartiner Maison et Fruits Rouges Frais

(15 Minutes de Cuisson, à Partager... Ou Pas)

13.00



Produits locaux



Chaudement recommandé par nos équipes



Accord mets-vin



Room-service 24/24