



NOS PLATS FAITS MAISON SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.
NOUS UTILISONS AU MAXIMUM LES PRODUITS DE NOTRE POTAGER SINON NOUS LES SÉLECTIONNONS AVEC GRAND SOIN.

Allumes-papilles

- BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES HUILE DE BASILIQUE PIGNONS DE PIN ET RÉDUCTION BALSAMIQUE : 12.50€
- SAUMON FUMÉ, CRÈME PHILADELPHIA AU COMBAWA ET POMMES GRANNY SMITH SAUCE YUZU : 11.50€
- CÉVICHE DE DORADE AU CITRON CAVIAR FEUILLE DE SHISO ET PICKLES D'OIGNON ROUGE : 12.00€
- CAPPUCCINO DE PETIT POIS À LA MENTHE CHANTILLY CITRON VERT ET CRISPY BACON : 9.00€
- AVOCADO TOAST OEUF POCHÉ JAMBON SERRANO ET GRENADE : 11.50€

Offre Végane

- BOL VEGAN : QUINOA CAROTTE AVOCAT MANGUE BETTERAVE CONCOMBRE ET SES FALAFELS : 17.00€

Tout en douceur

- PAVLOVA PISTACHE FRUITS ROUGES : 12.00€
- CHOUX GIANDUJA GANACHE VANILLE BOURBON : 12.50€
- CRUMBLE DE PÊCHE RÔTIE AU MIEL ET LAVANDE
GLACE VERVEINE : 10.50€
- SALADE DE FRUITS FRAIS SIROP BASILIC : 9.50€
- CHEESECAKE RHUBARBE CERISE COMBAWA : 11.50€

Offre plancha

16.50€

L'UNIQUE DU JOUR:

PIÈCE DE VIANDE CHOIX DU CHEF OU PÊCHE DU JOUR
À LA PLANCHA
AVEC ACCOMPAGNEMENT DU JOUR
+ SAUCE AU CHOIX
+
CAFÉ

26.50€

LA GOURMANDE :

1 CHOIX PARMI :
- ENTRECÔTE
- FILET DE BŒUF
- CÔTE D'AGNEAU
- DEMI MAGRET DE CANARD
AVEC ACCOMPAGNEMENT DU JOUR
+ SAUCE AU CHOIX
+
CAFÉ GOURMAND

Les sauces au choix :

SAUCE BÉARNAISE SAUCE CHIEN
SAUCE POIVRE SAUCE MIEL ROMARIN

15.50€

MENU DES PETITS GÉNIES

(-12 ANS) :

- PASTA À LA BOLOGNAISE OU FISH AND CHIPS
- MOUSSE AU CHOCOLAT OU SALADE DE FRUITS

Le fameux brunch du Génie à 31€

TOUTS LES DIMANCHES DE 12H À 15H

