



## FORMULES À LA CARTE - MIDI & SOIR (HORS CARTE BRASSERIE)

### FORMULE 2 PLATS

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

25.00€

### FORMULE 3 PLATS

Entrée - Plat - Dessert

33.00€

## L'ARDOISE - MIDI UNIQUEMENT (HORS SOIR & WEEK-END)

### FORMULE 2 PLATS

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

21.50€

### FORMULE 3 PLATS

Entrée - Plat - Dessert

25.50€

### FORMULE PLAT +

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

19.00€

\* DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE : DÉJEUNER - 14H00 / DINER - 22H00 \*

## ENTRÉES



### La Recette rebelle :

#### Rosace de betterave

Pesto de feuilles de betteraves, chips de peau de betteraves, feta et vinaigrette à l'huile de noix

12.00€

#### Queues de crevettes roses

A la coriandre, tartare de mangue et mousse à la citronnelle (chips de crevette)

13.00€

#### Asperges blanches de Tigy

Têtes d'asperges blanches, queues d'asperges en velouté, sabayon au thym citron, julienne de saumon fumé et croûtons

13.00€

#### Carpaccio de bœuf maison

Basilic, câpres, oignon nouveau, roquette, parmesan et son toast de pain à l'ail

14.00€

## PLATS

#### Wok de légumes

Nouilles chinoises, poivrons, shiitaké, carottes, pois gourmands, germes de soja, sauce Thai

18.00€



#### Canon de volaille aux morilles

Crème de morilles et tagliarini frais de la maison Carniato

19.00€

#### Filet de saumon

Sauce à la carotte et gingembre, polenta aux herbes et légumes

20.00€

#### Filet mignon de porc

Farci à la mozzarella, jus à la moutarde d'Orléans, tatin de carottes et pomme de terre

20.00€

#### Filet de bar snacké

Crème à l'ail des ours, risotto d'épeautre et asperges vertes (sup formule +5€)

24.00€

## DESSERTS

#### L'assiette de fromages

De l'Étable à la Table d'Olivet

9.00€

#### Café ou thé gourmand

8.00€

#### Salade de fraises fraîches

Gel de basilic citron vert, crème légère citron vert basilic, biscuit crumble

10.00€

#### Coupe Colonel

2 boules sorbet citron, vodka de Faronville (Loiret 45)

9.00€



#### Gâteau Ô Deux Sens

Mousse de fruits rouges, cœur de rhubarbe et glaçage rocher praliné rose

10.00€

#### Traditionnel Pithiviers Fondant

Mousse à la faisselle de chèvre vanillée

10.00€

#### Moelleux au chocolat grand cru Valrhona

Glace confiture de lait et fleur de sel

10.00€



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts  
Glaces fournies par La Compagnie des Desserts (Aude)

Prix hors boisson



La Suggestion du Chef



## BRASSERIE

### HORS FORMULE

\* DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE : DÉJEUNER - 14H00 / DINER - 22H00 \*

#### L'Omelette minute

10.00€

Frites et salade



#### Le Burger Ô Deux Sens

18.50€

Steak de bœuf Charolais, lard, cantal, tomates, oignons rouges et cornichons, sauce fromage frais aux herbes fraîches

#### L'Entrecôte

Frites et salade

Taille L

Taille XL

22.00€

28.00€

#### La Planche à partager pour 2 personnes

14.00€

Fromages : crottin de chèvre demi affiné et brie de Meaux  
Charcuteries ibériques

#### La Salade du Chef

17.00€

Poulet mariné à l'orange, oranges fraîches, tomates, oignons rouges et poivrons grillés

#### Le Tartare de bœuf préparé

18.50€

Frites et salade

#### Menu enfant

15.00€

**Entrée** : assiette de crudités OU assiette de charcuteries

**Plat** : steak haché OU poisson / frites OU pâtes

**Dessert** : moelleux au chocolat OU 2 boules de glaces (sélection du Chef)

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts  
Glaces fournies par La Compagnie des Desserts (Aude)  
Prix hors boisson



La Suggestion du Chef

