

NOS FORMULES

FORMULE EXPRESS 17€

une entrée du moment **ou** le plat du jour ou un plat du moment + Café ou Thé

Buffet starter or a starter of the moment or main of the day or a main of the moment + Coffee or Tea

FORMULE DUO 21€

Une entrée du moment **ou** un dessert du moment + le plat du jour ou un plat du moment

A starter of the moment or a dessert of the moment + main of the day or a main of the moment

FORMULE TRIO 24€

Une entrée du moment + le plat du jour ou un plat du moment + un dessert du moment

A starter of the moment + main of the day or a main of the moment + a dessert of the moment

MENU ENFANT -12 ANS 12.80€

Au choix : Crousty Chicken de poulet servies avec des frites **ou** Steak haché de bœuf et pâtes | Glace – 1 boisson non alcoolisée

Crunchy Chicken served with chips or chopped steak and pasta | Ice-cream | 1 soft Drink

beef steak served with chips + Ice-cream

LES ACCORDS METS ET VINS

Le sommelier vous conseil pour vos plats :

- Hamburger de bœuf et Galette de Sarrazin
« **Cerisier** » **Château de Chambert 75cl**
Cultivé en Biodynamie, ce magnifique assemblage de 85% de Malbec et 15% de Merlot, vient avec une robe pourpre intense, un nez fruité suivi d'une dégustation intense de notes de cassis, de cerises, tabac et cacao.
- Brandade de Cabillaud Poché au Panko
Mercrey « les Veleys » Domaine François Raquillet 75 cl
Bel or clair pour ce Mercrey brillant et limpide, il dévoile au nez des senteurs d'acacia, de pêche de vigne et d'agrumes mêmées de notes minérales.
Des arômes qui s'imposent également dans une bouche riche ronde et intense.
- Pavé de Jambon Grillé à la Plancha & Tempura de Légumes
Domaine de Rimauresq, AOP côte de provence 2020
Une jolie robe saumon pâle, il nous comble avec un nez sur les fruits à noyaux et les agrumes.
En bouche, de belles notes de pêche et de fraise dominant.
Un vin parfait pour accompagner tout un repas.

ORIGINE DE VIANDES ET POISSONS | ORIGIN OF MEAT AND FISH

Boeuf | *Beef* : Irlande | *Ireland*

Poisson | *Fish* : France | *France*

Volaille | *Poultry* : France | *France*

Toutes nos prestations sont taxes et service compris

LA CUISINE DU MOMENT

THE CUISINE OF THE MOMENT



LES ENTRÉES | STARTERS

- TARTE FINE AUX LÉGUMES D'AUTOMNE, FROMAGE FRAIS AUX HERBES, SALADE DE MESCLUN AUTUMN VEGETABLE FRESHLY BAKED PIE SERVED WITH FRESH GRASS CHEESE AND MESCLUN SALAD MIX
- TERRINE DE VOLAILLE AUX DEUX MOUTARDES, PAIN GRILLÉ CAMPAGNARD MUSTARD DUO POULTRY TERRINE SERVED WITH A GRILLED RUSTIC PIECE OF BREAD
- SALADE DE MÂCHE AUX GÉSIEURS CONFITS DÉGLACÉS AU BALSAMIQUE, MIMOLETTE À L'ANCIENNE BALSAMIC PRESERVED GIZZARDS LAMB'S LETTUCE SERVED WITH AN OLD FASHIONED MIMOLETTE

LES PLATS | MAINS COURSES

- BRANDADE DE CABILLAUD POCHÉ AU LAIT GRATINÉ AU PANKO MILK POACHED COD BRANDADE SERVED WITH A JAPANESE PANKO AU GRATIN
- HAMBURGER DE BOEUF À LA GALETTE DE SARRASIN, TOMBÉE DE CHAMPIGNONS ET OIGNONS ROUGES BUCKWHEAT PANCAKE BEEFBURGER SERVED WITH MUSHROOMS DROPS AND RED ONIONS
- PAVÉ DE JAMBON GRILLÉ À LA PLANCHA, SAUCE ÉPOISSES DE BERTHAUD, TEMPURA DE LÉGUMES À LA PLANCHA THICK SLICED HAM SERVED WITH AN ÉPOISSES CHEESE SAUCE AND A VEGETABLES TEMPURA

LES DESSERTS | DESSERTS

- FLAN PÂTISSIER AUX CARAMBARS, COULIS DE CHOCOLAT BLANC AU CARDAMOME CARAMBAR CUSTARD TART SERVED WITH A CARDAMOM WHITE CHOCOLATE COULIS
- TARTELETTE À LA PRALINE DE ROSE DE LYON LYON ROSE PRALINE TARTLET
- VERRINE DE TARTE AU CITRON REVISITÉ AU PALET BRETON LEMON PIE VERRINE SERVED WITH A REVISITED SHORTBREAD BISCUIT
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND COFFEE / TEA WITH SELECTION OF DESSERTS

LES GARNITURES | SIDE ORDERS

SUPPLEMENT DE 3€ | EXTRA CHARGE OF 3€

FRITES (FRENCH FRIES)

SALADE VERTE (GREEN SALAD)

TEMPURA DE LÉGUMES (VEGETABLES TEMPURA)

FROMAGES | CHEESE

ASSIETTE DE 3 FROMAGES 7€
THREE CHEESE PLATE

FROMAGE BLANC A VOTRE GOUT 5€
(FROMAGE BLANC AS YOU LIKE)

Toutes nos prestations sont taxes et service compris

www.millezimrestaurant.com