

PETIT-DÉJEUNER

LE PETIT-DÉJEUNER

BUFFET D'EDMOND

7H-10H30

29€

À LA CARTE

7H-12H

PANCAKES AU SIROP D'ÉRABLE, fruits rouges 12€

CRÊPES MAISON 11€

SCONES MAISON, crème fraîche, confiture 10€

YAOURT GREC & granola maison, fruits frais, miel 12€

ŒUFS BROUILLÉS AU CHOIX, jambon, fromage, bacon, champignons, oignons 8€

ŒUFS AU PLAT AU CHOIX, jambon, fromage, bacon, champignons, oignons 8€

OMELETTE AU CHOIX, jambon, fromage, bacon, champignons, oignons 11€

TARTINE DE SAUMON FUMÉ, pain brioché, crème fraîche, œuf poché, ciboulette 16€

AVOCADO TOAST, pain céréales, guacamole, œuf poché 14€

FORMULE EXPRESS

7H-12H

1 BOISSON CHAUDE

2 PETITES VIENNOISERIES

12€

PETIT-DÉJEUNER

BOISSONS

7H-12H

JUS DE FRUITS PRESSÉS

6€

Orange, Citron

CAFETERIE

Expresso, Noisette, Déca	5€
Double Expresso, Crème	7€
Cappuccino, Late Machiatto	8€
Chocolat chaud, Chococcino	8€
Matcha Latte	8€

PALAIS DES THÉS

8€

Big Ben, Blue of London, Earl Grey,
Long Jing,
Thé du Hammam,
Genmaicha Yama,
Thé Vert à la menthe

INFUSIONS

7€

Détox Scandinave
L'Herboriste N°108 : Verveine, Orange, Menthe

DÉJEUNER

12H-18H

OMELETTE AU CHOIX, jambon, fromage , bacon, champignons, oignons	11€
AVOCADO TOAST, pain céréales, guacamole, œuf poché	14€
BROCOLI NORI, dattes séchées, pistaches	12€
CEVICHE DE DAURADE, oignon rose de Bretagne	23€
CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS BIO, chips de pomme grenaille	21€
SALADE CÉSAR, cœur de sucrine, poulet, croûtons	26€
LE RANCH BURGER, bacon, laitue, tomate	21€
FILET DE POULET CROUSTILLANT, sauce ranch	21€
FRITES AU SEL NORI	10€
TACOS DE POISSON, mayonnaise piquante	17€
LOBSTER ROLL, sauce chipotle, pickles d'oignons	24€
FISH & CHIPS DE BAR, sauce Worcestershire, sauce tartare, frites	25€
RISOTTO DE SAISON	27€
ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS, sucrine et frites	42€
SPAGHETTI MAISON AU HOMARD, bisque de homard à la tomate, ciboulette	41€

SUCRÉES

CRÊPES MAISON	11€
SCONES MAISON, crème fraîche, confiture	10€
COOKIE BANANE & CANNELLE, guimauve chocolat	13€
PANNA COTTA, crémeux aux agrumes frais	13€
PARIS MONTMARTRE, crème praliné noisette, fleur de sel	16€
CRÈME BRÛLÉE, vanille de Madagascar	13€
ROSACE DE FRUITS ROUGES, fraises, myrtilles, mûres, groseilles, jus de framboise	16€

FORMULES 12H-18H

ENTRÉE ET PLAT À CHOISIR PARMI
LES SUGGESTIONS DU JOUR

PLAT DU JOUR

28€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

(LES DESSERTS SONT À CHOISIR
DANS LA CARTE DÉJEUNER)

37€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(LES DESSERTS SONT À CHOISIR
DANS LA CARTE DÉJEUNER)

45€

DÎNER

19H-23H

ENTRÉES

SABLÉ DE PARMESAN déclinaison de maïs frais, crèmeux à l'huile de truffe, roquette, sauce miel moutarde	16€
NOIX DE SAINT JACQUES VAPEUR, moelleux glacé de chou-fleur à l'huile de noix, pickles, pesto de noix	24€
DAURADE MARINÉE FAÇON GRAVLAX, guacamole de lentilles vertes, coriandre, citron vert et citron confit	19€
TATAKI DE MAGRET DE CANARD, vinaigrette cacahuète, confit de céleri-rave, chips de topinambour	21€

PLATS

FREGOLA SARDA BIO FAÇON RISOTTO, jus de betterave, paprika fumé, émulsion de parmesan au raifort, herbes fraîches	29€
DOS DE CABILLAUD & TARAMA MAISON AU THÉ, lentilles vertes façon risotto, jus léger de coques	34€
FAUX-FILET DE VEAU LABEL ROUGE, basse température, petit épeautre, cassolette de champignons, morilles et marrons, jus légèrement crémé au vin jaune, copeaux de Comté	42€
FILET DE BŒUF D'AUBRAC & FOIE GRAS AU VIN ROUGE, 49€ chutney de tomates au vinaigre de framboise, riz noir, émulsion de vin rouge façon vin chaud	49€

DESSERTS

PAVLOVA EXOTIQUE, mangue, passion, chantilly à la vanille de Madagascar	16€
TARTE CHOCOLAT NICOLAS BERGER 45%, grué de cacao	16€
CHOUX FAÇON PROFITEROLES, crèmes vanille et chocolat, sauce cacao, amandes torréfiées	16€
ROSACE DE FRUITS ROUGES, fraises, myrtilles, mûres, groseilles, jus de framboise	16€

DESSERT À PARTAGER

LE BABA POUR DEUX, rhum Plantation Original Dark, chantilly vanille de Madagascar	22€
---	-----