

# PETIT-DÉJEUNER

**LE PETIT-DÉJEUNER**

BUFFET D'EDMOND

7H-10H30

29€

**À LA CARTE**

7H-12H

<b>PANCAKES AU SIROP D'ÉRABLE,</b> fruits rouges	12€
<b>CRÊPES MAISON</b>	11€
<b>SCONES MAISON,</b> crème fraîche, confiture	10€
<b>YAOURT GREC</b> & granola maison, fruits frais, miel	12€
<b>ŒUFS BROUILLÉS AU CHOIX,</b> jambon, fromage, bacon, champignons, oignons	8€
<b>ŒUFS AU PLAT AU CHOIX,</b> jambon, fromage, bacon, champignons, oignons	8€
<b>OMELETTE AU CHOIX,</b> jambon, fromage, bacon, champignons, oignons	11€
<b>TARTINE DE SAUMON FUMÉ,</b> pain brioché, crème fraîche, œuf poché, ciboulette	16€
<b>AVOCADO TOAST,</b> 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

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

## SUCRÉES

<b>CRÊPES MAISON</b>	11€
<b>SCONES MAISON</b> , crème fraîche, confiture	10€
<b>COOKIE BANANE &amp; CANNELLE</b> , guimauve chocolat	13€
<b>PANNA COTTA</b> , crémeux aux agrumes frais	13€
<b>PARIS MONTMARTRE</b> , crème praliné noisette, fleur de sel	16€
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> , vanille de Madagascar	13€
<b>ROSACE DE FRUITS ROUGES</b> , 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, 16€  
crèmeux à l'huile de truffe, roquette, sauce miel moutarde
- NOIX DE SAINT JACQUES VAPEUR,** 24€  
moelleux glacé de chou-fleur à l'huile de noix, pickles, pesto de noix
- DAURADE MARINÉE FAÇON GRAVLAX,** 19€  
guacamole de lentilles vertes, coriandre, citron vert et citron confit
- TATAKI DE MAGRET DE CANARD,** vinaigrette cacahuète, 21€  
confit de céleri-rave, chips de topinambour

### PLATS

- FREGOLA SARDA BIO FAÇON RISOTTO,** jus de betterave, 29€  
paprika fumé, émulsion de parmesan au raifort, herbes fraîches
- DOS DE CABILLAUD & TARAMA MAISON AU THÉ,** 34€  
lentilles vertes façon risotto, jus léger de coques
- FAUX-FILET DE VEAU LABEL ROUGE,** 42€  
basse température, petit épeautre, cassolette de champignons,  
morilles et marrons, jus légèrement crème au vin jaune,  
copeaux de Comté
- 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

### DESSERTS

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

### DESSERT À PARTAGER

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