

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, Latte Macchiato

8€

Chocolat chaud, Chococcino

8€

Matcha Latte

8€

PALAIS DES THÉS

8€

Big Ben, Grand Jasmin Imperial, Earl Grey,

Jade Chine,

Rooibos,

Genmaicha Yama,

Thé Vert à la menthe

INFUSIONS

7€

Détox Scandinave

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

* Lait végétal sur demande

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€
FILET DE POULET CROUSTILLANT , sauce ranch	21€
FRITES AU SEL NORI	11€
TACOS DE POISSON , mayonnaise piquante	17€
LOBSTER ROLL , sauce chipotle, pickles d'oignons	24€

SALADE CÉSAR , cœur de sucrine, poulet, croûtons	26€
LE RANCH B.L.T , bacon, laitue, tomate	21€
FISH & CHIPS DE BAR , sauce Worcestershire, sauce tartare, frites	25€
RISOTTO DE SAISON	27€
FAUX-FILET DE BŒUF , sucrine et frites	34€
SPAGHETTI MAISON AU HOMARD , bisque de homard à la tomate, ciboulette	41€

SUCRÉS

CRÊPES MAISON	11€
SCONES MAISON , crème fraîche, confiture	10€
COOKIE XL tout chocolat, Pérou 65 % Nicolas Berger, caramel coulant, fleur de sel	13€
FONTAINEBLEAU AUX FRUITS ROUGES	13€
PARIS MONTMARTRE , crème mousseline à la pistache de Bronte, praliné fleur de sel	16€
CRÈME BRÛLÉE , vanille de Madagascar	13€
ROSACE DE FRUITS ROUGES , fraises, myrtilles, mûres, groseilles, jus de framboise	16€

FORMULES

12H-14H30

ENTRÉE ET PLAT À CHOISIR PARMI
LES SUGGESTIONS DU JOUR

ENTRÉE DU JOUR

14€

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€

À DÎNER 19H-23H

ENTRÉES

FOIE GRAS POÊLÉ , brioche, sauce aigre - douce maison au gingembre	17€
CHAIR DE CRABE ET BRUNOISE DE POMMES , en demi-avocat, émulsion d'estragon	22€
LE HOMARD BLEU BRETON EN SALADE , mozzarella, sucrine, avocat, condiment curcuma	38€
DAURADE MARINÉE FAÇON GRAVLAX , chutney de pamplemousse & orange sanguine, fenouil et quinoa	19€
GASPACHO DE TOMATES , stracciatella et pistaches	14€

PLATS

RISOTTO AUX DEUX ARTICHAUTS , jeunes pousses d'épinard	27€
FILET DE BŒUF ANGUS , os à moelle gratiné et pommes grenailles	49€
LE BAR , déclinaison de brocoli et safran	32€
GNOCCHIS HOMARD , emulsion corail	42€
SUPRÊME DE POULET AUX CÈPES , choux frisé et sauce légère aux champignons	29€

DESSERTS

PAVLOVA FRAISE , crème vanille de Madagascar, coulis de fraise Cléry et condiment feuille de roquette	16€
TARTE AU CHOCOLAT ET SARRASIN , Colombie 65% Nicolas Berger, sablé diamant au cacao	16€
CHOUX VANILLE GRILLÉE DE MADAGASCAR , confiture de lait, praliné amande grillée, crème anglaise	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€
--	-----