

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, 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

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 BURGER, bacon, laitue, tomate 21€

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-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€

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, 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€
--	-----