

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

Orange, Citron

6€

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 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€

SUCRÉES

CRÊPES MAISON	11€
SCONES MAISON , crème fraîche, confiture	10€
COOKIE BANANE & CANNELLE , guimauve chocolat	13€
PANNA COTTA , crèmeux 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 PARMIL
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, crémeux à l'huile de truffe, roquette, sauce miel moutarde **16€**
- CHAIR DE CRABE ET ASPERGES VERTES,** en demi-avocat, émulsion d'estragon **22€**
- 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 crème au vin jaune, copeaux de Comté **42€**
- FILET DE BŒUF,** asperges vertes rôties à la pâte de pistaches, risotto au citron et herbes fraîches, jus de viande **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€**