



# Nos Formules



## ■ MENU DU CHEF ■

*Suggestion à l'Ardoise*

Entrée et Plat **ou** Plat et Dessert : **24.00 €**

Entrée, Plat et Dessert : **32.00 €**

## ■ MENU VAUBAN ■

*Choix à la carte*

Entrée, Plat et Dessert : **39,00 €**

*Toutes nos viandes sont d'origines françaises*

*Prix Nets - Hors boissons (taxes et service compris) – TVA 10%*

*Toutes nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes (liste à disposition)*

# La Carte

## ■ ■ ■ Entrées ■ ■ ■

<b>LA SALADE CESAR</b>	Petite : 12.00 € Grande : 18.00€
<i>Aiguillettes de poulet panées, tomates confites, parmesan, croûtons, sauce César</i>	
<b>LA SALADE DE SAISON</b>	Petite : 12.00 € Grande : 18.00€
<i>Avocat, oignons rouge, tomates confites, pamplemousse, roquefort, croûtons Accompagné d'un smoothie avocat, banane</i>	
<b>LE TARTARE</b>	13.00 €
<i>Tartare de thon, granny smith et citron vert</i>	
<b>LE FOIE GRAS DU CHEF</b>	14.00 €
<i>Terrine de foie gras mi-cuit maison, chutney Papaye et pain brioché</i>	

## ■ ■ ■ Plats ■ ■ ■

<b>LE BURGER</b>	19.00 €
<i>Viande de bœuf hachée, tomates, chorizo, Cheddar, sauce barbecue Maison et salade</i>	
<b>LE CABILLAUD</b>	20.00 €
<i>Ceviche de cabillaud, tomates et agrumes accompagné de frites et de salade</i>	
<b>LA DORADE ROYALE</b>	22.00 €
<i>Dorade royale entière grillée, beurre aux aromates et mousseline de céleri rave</i>	
<b>L'AGNEAU</b>	23.00 €
<i>Carré d'agneau et son jus, mousseline de patates douces du Japon et oignons caramélisés</i>	

## ■ ■ ■ Fromages et Desserts ■ ■ ■

<b>LES FROMAGES</b>	10.00 €
<i>Déclinaison de fromages AOP et jeunes pousses de salade</i>	
<b>LE MOELLEUX</b>	11.00 €
<i>Fondant tiède au chocolat et sa glace caramel au beurre salé</i>	
<b>LE CAFE GOURMAND</b>	11.00 €
<i>Calisson, Pana cotta, crème brûlée, mousse chocolat-menthe et cannellé au grand Marnier</i>	
<b>LA COUPE GOURMANDE</b>	12.00 €
<i>Sorbets citron et framboise, fraises et framboises fraîches, coulis de fruits rouges, spéculos et sa chantilly</i>	
<b>LE PARIS-MAINTENON</b>	12.00 €
<i>Pâte à choux au miel de la ferme de Dammarie, crème mousseline pistache</i>	

■ ■ ■

## Pour les amateurs de viandes

■ ■ ■

**TARTARE DE BŒUF HACHE MINUTE** 16.00 €

**ENTRECOTE CHAROLAISE** 24.00 €

**COTE DE BŒUF CHAROLAISE** 48.00 €

(~ 1kg) pour 2 personnes

Accompagnés de Frites Maison et de Salade

Sauce au choix :

Mayonnaise Maison, *recette de « mon pépé Bernard »* ou sauce Béarnaise

■ ■ ■

## Le Menu des "ptits Chefs"

■ ■ ■

**15.00 €**

Poisson du jour **ou** Steak haché **ou** Aiguillettes de Poulet panées

Frites **ou** Assortiment de Légumes

Glaces **ou** Sorbets

Un verre de jus de fruit

■ ■ ■

Pour éveiller vos papilles, nous vous proposons le

Menu Chef proposé en ½ portion.

**16.00 €**

*Suggestion à l'Ardoise*