

Les Entrées

Œuf mollet champignons poêlés, jambon cru sauce parmesan 12 €

(Soft-boiled egg served with Fried mushrooms, cured ham in Parmesan cheese sauce)

Velouté de céleri chorizo Belotta, coppa et mouillettes dorées 11 €

(Smooth velvety of celery served with Chorizo and Coppa, goldens fingers slices of bread)

Fines tranches de saumon marinées façon gravelax toast brioché 13 €

(Thin slices of marinated salmon gravelax style)

Tourte de blettes, farce Parisienne, raisins secs et jus de viande 11 €

(Pie stuffed with chards minced beef, grape ad meat sauce)

Brandade de morue sur fine piperade à l'Arrabiata 14 €

(Cod fish brandade served with a chutney of red peper Arrabiata style)

Tous nos tarifs sont TTC et service compris

Les Plats

Pavé de Veau, sauce aux cèpes, crémeux de potimarron 20 €

(Piece of veal served with butternut squash and porcini mushrooms sauce)

Suprême de faisán, choux braisé à la graisse d'oie et baies de genièvre 19 €

(Pheasant supreme with braised cabbage with goose fat, juniper berries)

**Mini rôti de bœuf, beurre Maitre d'hôtel,
fricassée de pomme de terre grenaille 20 €**

(Roast beef, butter, smalls potatoes)

Matelote de Sandre au vin rouge, champignons et pomme fondantes 20 €

(Hornpipe of Pikeperch cooked in red wine served with mushrooms and tender potatoes)

Retour de la pêche, garniture de saison 22 €

(fish of the day)

Tous nos tarifs sont TTC et service compris

Fromages

Assortiment de fromages frais et affinés 12 €

Les Douceurs du Pâtissier

Tarte Sacher au chocolat noir amer 9 €

(Sachertort , chocolate sponge cake, apricot jam, chocolate icing)

Pavlova à la crème de marron, cœur de cassis 10 €

(Chestnut's cream cake)

Crousti-fondant chocolat au thé Earl Grey, texture et myrtilles 11 €

(soft, creamy, crispy chocolate flavoured with tea Earl Grey and blueberry)

Pastilla citron fruits secs, saveurs d'Orient 9 €

(lemon and dry fruits pastilla, oriental flavors)

Café gourmand 9 €

Tous nos tarifs sont TTC et service compris

Le vendredi soir spécialité :
Linguine aux Langoustes 38 €
(Fresh Lobsters Pastas)



Uniquement le Vendredi soir et sur réservation, disponibilité selon arrivage

Pensez à réserver votre prochain dîner !!!

*Only Friday evening and on reservation, availability according to load.
Think of reserving your next dinner!!!*

Tous nos tarifs sont TTC et service compris

Menu Découverte des Terrasses 39 €

Velouté de céleri chorizo Belotta, coppa et mouillettes dorées

(Smooth velvety of celery served with Chorizo and Coppa, golden fingers slices of bread)

Œuf mollet champignons poêlés, jambon cru sauce parmesan

(Soft-boiled egg served with Fried mushrooms, cured ham in Parmesan cheese sauce)

Tourte de blettes, farce Parisienne, raisins secs et jus de viande

(Pie stuffed with chards minced beef, grape and meat sauce)

Suprême de faisane, choux braisé à la graisse d'oie et baies de genièvre

(Pheasant supreme with braised cabbage with goose fat, juniper berries)

Mini rôti de bœuf, beurre Maitre d'hôtel, fricassée de pomme de terre grenaille

(Roast beef, butter, small potatoes)

Matelote de Sandre au vin rouge, champignons et pomme fondantes

(Hornpipe of Pikeperch cooked in red wine served with mushrooms and tender potatoes)

Tarte Sacher au chocolat noir amer

(Sachertort , chocolate sponge cake, apricot jam, chocolate icing)

Pavlova à la crème de marron, cœur de cassis

(Chestnut's cream cake)

Pastilla citron fruits secs, saveurs d'Orient

(lemon and dry fruits pastilla, oriental flavors)

Café gourmand

Tous nos tarifs sont TTC et service compris

Le coin Brasserie

Club sandwich classique au poulet Frites ou salade 14 €

Hamburger /Cheese-burger Frites ou salade 15 €

**Tartare de bœuf à l'Italienne, huile d'olive, parmesan, pignons 15 €
Frites ou salade (possibilité de réaliser un tartare classique)**

Entrecôte de bœuf 350gr 20 €

Pâtes : Penne rigatoni tomate basilic 11 €

Pour les enfants

Un plat et un dessert

du menu Découverte des Terrasses 16 €

One dish and one dessert from the menu Découverte des Terrasses