

# À LA CARTE

## ENTRÉES

9€<sub>,95</sub> | LE BUFFET DES ENTRÉES  
À VOLONTÉ

Parfaitement dorés...

Je sens que je vais adorer !



## PLATS

### L'ARDOISE DU JOUR

Chaque jour, de nouvelles saveurs à découvrir.  
Consultez l'ardoise !

9€<sub>,90</sub> | LA VIANDE | LE POISSON  
LES PÂTES | LA PIZZA

12€<sub>,95</sub> | LE BURGER DU JOUR  
servi dans un pain Bun

14€<sub>,95</sub> | LE COUP DE CŒUR DE LA MAISON

### LES VIANDES DE NOS RÉGIONS

Issues d'élevages français, bœuf races à viande

10€<sub>,90</sub> | 🇫🇷 LE STEAK HACHÉ À CHEVAL

Dégustez nos belles pièces

15€<sub>,90</sub> | 🇫🇷 LE FAUX-FILET 250 G  
Suggestion : IGP Vaucluse Auguste Antonin  
Principauté d'Orange

21€<sub>,95</sub> | 🇫🇷 L'ENTRECÔTE 350 G  
Suggestion : AOP Médoc, Château Lacombe Noailac

16€<sub>,50</sub> | 🇫🇷 LE TRAVERS DE PORC 400 G  
sauce au thym et citron  
Suggestion : AOP Côtes du Rhône, Les Caprices d'Antoine

Les poids du faux-filet, de l'entrecôte et du travers de porc sont susceptibles de varier de plus ou moins 10 %.

### BIO ET SANS GLUTEN

14€<sub>,95</sub> | LA TARTE FINE  
chèvre et légumes grillés  
Suggestion : AOC Touraine  
Domaine Gibault Sauvignon



Allergènes : Les informations relatives aux allergènes sont disponibles en libre accès au restaurant.

Toute notre offre est disponible au restaurant pendant ses horaires d'ouverture.  
Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises (service compris).

PASSEZ LE PLUS **GOURMAND** DES MOMENTS EN DÉCOUVRANT  
 LES SAVEURS AUTHENTIQUES DE NOS **PLATS DE SAISON**,  
 CRÉÉS EN COLLABORATION AVEC LE CHEF PHILIPPE RENARD.

## LE PLAT À PARTAGER À 2

17<sup>€</sup><sub>,90</sub>

LES PENNE AU POULET  
 crème au pesto, pois, fèves,  
 tomates cerises et amandes grillées  
 † Suggestion : AOC Saumur Château du Ruau



## LA SÉLECTION DE SAISON DU CHEF RENARD

14<sup>€</sup><sub>,95</sub>

LA PAPILOTE DE DAURADE ROYALE  
 légumes de saison  
 † Suggestion : IGP Pays d'Oc, Viognier Pennautier

11<sup>€</sup><sub>,95</sub>

LES LÉGUMES  
 FAÇON LASAGNES  
 courgettes grillées et riste d'aubergines  
 † Suggestion : AOP Côtes de Provence Esprit Gassier



## LES TRADITIONNELLES

9<sup>€</sup><sub>,90</sub>

LA VÉRITABLE ANDOUILLETTE  
 DE TROYES

MON OMELETTE  
 Œufs de poules élevées en plein air



LES MOUTARDES  
 TRADITIONNELLES POMMERY  
 de Meaux, au poivre vert, au miel, du lion

LES GARNITURES  
 frites, pâtes, riz basmati, salade verte,  
 haricots verts, poêlée de légumes

LES SAUCES  
 beurre blanc, béarnaise, poivre vert, roquefort

## DESSERTS

9<sup>€</sup><sub>,95</sub>

LE BUFFET DES DESSERTS  
 À VOLONTÉ



7<sup>€</sup>

LA COUPE GLACÉE

5<sup>€</sup><sub>,95</sub>

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND

### LES CAFÉS MALONGO

Café expresso ou décaféiné	2,10 <sup>€</sup>
Double café expresso ou décaféiné	4 <sup>€</sup>
Grand crème	4,20 <sup>€</sup>
Café viennois	4,20 <sup>€</sup>
Cappuccino	4,20 <sup>€</sup>
Latte	4,20 <sup>€</sup>
Irish coffee	6 <sup>€</sup>

### AUTRES BOISSONS CHAUDES

Thés naturels ou parfumés	3 <sup>€</sup>
Infusions	3 <sup>€</sup>
Chocolat chaud	4,20 <sup>€</sup>
Chocolat viennois	4,50 <sup>€</sup>

Aromatisez vos boissons chaudes + 0,30<sup>€</sup>