

# La Carte du Mercredi au Samedi

## Les Cocktails - 9,50 €

**Spritz** - à l'Apérol ou au Campari ou St Germain à la fleur de sureau

**Américano** - Campari - Martini blanc - Martini rouge - Tranche d'orange

**Mojito** - Citron vert - Feuilles de menthe - Rhum blanc - Sucre de canne

**Cosmopolitan** - Vodka - Cointreau - Jus de citron - Jus de Cranberry

**Planteur** - Rhum brun - Rhum blanc - Jus d'orange - Jus d'ananas

**Pina Colada** - Rhum blanc - Malibu - Jus d'ananas

**Sex on the Beach** - Vodka - Crème de pêche - Jus d'ananas - Jus de cranberry

**Virgin Mojito** - 7,50 € Jus de citron vert - Feuilles de menthe - Sucre de canne

**Virgin Pina Colada** - 7,50 € Jus d'ananas - Jus d'ananas - Lait de coco

**Virgin Florida** - 7,50 € Jus d'ananas - Jus d'orange - Jus de citron - Grenadine

## Les Entrées - 14,00 €

**L'Entrée du jour**

**Œuf de ferme Bio mollet sur asperges vertes** - Crème de Parmesan et copeaux de truffe d'été

**Pâté-Croûte de ris de veau & au foie gras** - Pickles - Moutarde de pistache

**Carpaccio de filet mignon de veau mi-cuit sauce Chimichurri** - Petits artichauts grillés & marinés - Pignons de pin dorés et roquette

**Croustillants de gambas aux légumes croquants** - Vinaigrette Thaïe à la coriandre fraîche - Pignons de pin rôtis

**Tataki de truite rose Française marinées** - Crème légère montée à l'aneth - Graines de sésame noir

**Ceviche de tartare d'avocat et de poulpe mariné** - Écume de noix ce coco - Coriandre - Oignons rouges

## Les Plats - 23,00 €

**Le Plat du jour**

**Filet mignon de Veau et son jus au miel & romarin** - Poêlée de gnocchi aux champignons

**Tagliata de bœuf Black Angus à la plancha** - Petit gâteau de polenta à la crème de Parmesan

**Classique tartare de bœuf de Salers préparé à l'Italienne** - Frites fraîches de Charlottes à la peau - Buisson de salade

**Rognons de veau flambé au Cognac - Sauce moutarde à l'ancienne et à l'estragon frais** - Fines tagliatelles fraîches

**Sauté d'agneau à la Provençale** - Boulgour au parfum d'anis

**Filet de Dorade à la Plancha - Sauce Vierges aux tomates confites & Basilic frais** - Petit flan de courgettes & de champignons frais

## Les Desserts - 14,00 €

**Le dessert du jour**

**Une assiette de quatre fromages** - Buisson de salade - Noix - Confiture de cerise noires

**Baba maison au Rhum Ambré St James** - Carpaccio d'ananas aux épices - Chantilly et amandes effilées

**Le Fraisier de belles fraises Françaises revisité par Loïc** - Sur un sablé, crème Opalys et sponge cake pistache

**Finger Cheesecake à la fève de Tonka & Framboises** - Sur un biscuit Spéculos & pétales de feuillantine glacée de chocolat Valrhona

**Éclair à la Tropézienne & sa crème diplomate au Grand Marnier** - Compotée de rhubarbe

**Profiteroles au chocolat noir Grand Cru Valrhona** - Glace Artisanale à la vanille - Amandes effilées - Chantilly

**Pavlova aux fruits frais, sorbet Artisanal pêche de vigne** - Pétales de meringue - Chantilly - Coulis de fruits rouges

**La Coupe 3 boules de Glaces & de Sorbets Artisanaux** - De notre fournisseur : 'Le Glacier des Alpes à Annecy'

**Café Gourmand et sa farandole de douceurs**