

ENTRÉES - STARTERS

FRANÇAIS	ENGLISH	
CROQUETTES DE VEAU Sauce gribiche, jeunes pousses, graines de moutarde	VEAL CROQUETTES Gribiche sauce, young shoots, mustard seeds	🍷 16€
CAPPUCCINO DE POTIMARRON Lait d’amande, figue, kasha grillé	PUMPKIN CAPPUCCINO Almond milk, fig, grilled kasha	🌱 VEGAN 14€
ŒUF MOLLET Daube de champignons , pickles, croustillant d’herbes	SOFT-BOILED EGG Mushroom stew, pickles, herb crisp	🍷 🌱 15€
GAMBAS Espuma de pommes de terre, caviar d’Aquitaine, algue nori	PRAWNS Potato emulsion Aquitaine caviar, nori seaweed	🍷 26 €

PLATS - MAINS

AGNEAU BRAISÉ « CÉZANNE » Polenta à la sarriette, jus corsé, olives	Plat signature du Chef Saunier Chef Saunier Signature dish 	BRAISED LAMB "CÉZANNE" Savory-flavored creamy polenta, gravy, olives	🍷 33 €
POULPE À LA PLANCHA Bisque de crustacés, algue dulse, millefeuille de pommes de terre		GRILLED OCTOPUS Crustacean bisque, dulse seaweed, potato millefeuille	🍷 32 €
AILE DE RAIE À LA « GRENOBLOISE » Mousse de céleri-rave, huile de persil		GRENOBLOISE" SKATE WING Celeriac mousse, parsley oil	31 €
PAPPARDELLE TRUFFE ET GUANCIALE Crème parmesan, roquette, noix Option végétarienne sur demande 🌱		PAPPARDELLE WITH TRUFFLE AND GUANCIALE Parmesan cream, arugula, walnuts Vegetarian option available 🌱	24 €
SUPRÊME DE PINTADE Airelles, courge, châtaignes, jus corsé		GUINEA FOWL SUPREME Cranberries, squash, chestnuts, gravy	🍷 29 €
BURGER POULET CROUSTILLANT Bacon, ketchup maison, comté, sucrine Option végétarienne sur demande 🌱		CRISPY CHICKEN BURGER Bacon, Homemade ketchup, Comté cheese, lettuce Vegetarian option available 🌱	26 €

GARNITURES - SIDES

Polenta crémeuse à la sarriette - <i>Savory-flavored creamy polent</i>	6 €
Légumes de saison - <i>Seasonal vegetables</i>	6 €
Frites maisons - <i>Homemade french fries</i>	6 €
Salade verte - <i>Green salad</i>	5 €

🌱 VEGAN Option vegan à la demande
Vegan option on request

🌱 Plats végétariens
Vegetarian dishes

🍷 Plats sans gluten
Gluten free dishes

🍷 Plats sans lactose
Lactose free dishes

📍 Agriculture locale
Localy sourced products

🇫🇷 Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées
All our meats are born, raised, slaughtered and cut in France

🍷 Plats servis 24h/24
Available 24 hours a day

Du pain sans gluten est à votre disposition
Gluten free bread available on request

Liste de nos allergènes disponible sur demande
List of our allergens avilable on request

Prix TTC en euros, services compris - Boisson non comprise
VAT net prices including service - Drinbks not included

Frais de plateau à 5€ /personne
Tray fees of 5€ /person



DESSERTS

FRANÇAIS	ENGLISH	
TIRAMISU Café, mousse mascarpone, grué de cacao	TIRAMISU Coffee, Mascarpone mousse, cocoa nibs	11 €
POMME “TATIN” Crème légère aux calissons, gel d’huile d’olive, crumble amande	APPLE “TATIN” Light cream with calissons, olive oil gel, almond crumble	11 €
LEMON CURD Main de Bouddha confite, sablé breton citron vert	LEMON CURD Candied Buddha’s hand, Breton shortbread, lime zest	12 €
CRÉMEUX AU CHOCOLAT Caramel, praliné cacahuète, popcorn	CREAMY CHOCOLATE Caramel, peanut praline, popcorn	🍷 12 €
COUPE DE GLACES ET SORBETS PHILIPPE FAUR	ICE CREAMS AND SORBETS FROM PHILIPPE FAUR	📍 4 € /scoop /boules

OFFRE CONTINUE - CONTINUOUS OFFER 11:00 - 23:00

SALADE CAESAR 🍷 Romaine, tomates, oeufs durs bio, croûtons, Parmesan, sauce César maison Supp : poulet croustillant ou Saumon Gravlax ** accompagnements : frites et salade verte	CAESAR SALAD 🍷 Romaine salad, tomatoes, organic hard-boiled eggs, croutons, Parmesan cheese, homemade Caesar sauce Supp : crispy chicken or Salmon gravlax **sides : fries and green salad	🌱 19 €
CLUB SANDWICH** 🍷 Poulet, tomates, œufs durs bio, chiffonnade de Romaine, mayonnaise	CLUB SANDWICH** 🍷 Chicken, tomatoes, organic boiled eggs, Romaine chiffonnade, Mayonnaise	21 €
CROQUE MONSIEUR CAMPAGNARD** 🍷 Beurre à la truffe, jambon Rostello, Comté	RUSTIC CROQUE-MONSIEUR** 🍷 Truffled butter, Rostello ham, Comte cheese	21 €
PLANCHE MIXTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIES 🍷	MIXED CHEESES AND CHARCUTERIES PLATTER 🍷	26 €

AGENDA LUNCH 12:15 - 14:30

Disponible du Lundi au Vendredi, uniquement pour le déjeuner
Available from Monday to Friday, for lunch only
30€

Plat du jour - *Dish of the day*
Dessert du jour - *Dessert of the day*
Verre de vin Château La Coste blanc, rouge ou rosé
Glass of wine Château La Coste white, red, or rosé
Ou bouteille d'eau 50cl
Or a bottle of water 50cl

BRUNCH DU ROI

Tarif Adultes - *Adults* : 55€
Tarif moins de 12 ans - *Under 12 years old* : 25€
Disponible le dimanche uniquement, réservation conseillée
Available on Sunday only, booking recomended
Découpe en salle - Live Carving

Viennoiseries et douceurs locales - Pastries and Local Delicacies

Vaste choix de mets sucrés et salés- *Wide Selection of Sweet and Savory Dishes*

Plateau de fruits de mer - *Seafood Platter*

Sélections de fromages affinés et assortiment de charcuterie -
Selection of Aged Cheeses ans Assortment of Cured Meats

Jus de fruits et boissons chaudes inclus - *Premium Fruit Juices and Hot Beverages included*

