

L'ACCÈS SOIR

RESTAURANT & LOUNGE BAR

Planche Royale
Mix tapas
charcuterie et
fromage
17€

Entrées

Gambas croustillantes en brochette 14€
basilic, citron confit, sauce mayo sunshine chili

Velouté de champignons et son oeuf coulant 11€
à l'huile de truffe

Burrata et son trio de tomates 14€
à la crème de parmesan, copeaux de jambon sec*

Tataki de boeuf sauce « tigre qui pleure » 13€
et sa semoule asiatique

Tatin de crotin de chèvre revisitée 12€
sur lit de légumes confits

Crèmeux fines herbes et saumon fumé 14€
au bois de hêtre et coulis d'avocat

Salades Gourmandes

César Palace du Chef 17€
Lanière poulet rôti, crevette panée, oeuf dur, copeau de parmesan
crouton, oignon frit et sauce césar (sans anchois)

Monsieur Seguin 17€
Cigare de chèvre frais, chorizo*, champignon frais, tomate cerise, sauce miel et amandes grillées

Costa Del Mare 19€
Saumon fumé, calamar grillé, surimi, crevette, olive noire dès d'emmental, tomate cerise

Généreuse 18€
Pomme de terre rôti, lardons de volaille grillés, oignon frit, pickles de légumes
dès de brebis, champignon frais

Présidente 17€
Tartine de camembert fondu, lardon* grillé, pomme, tomate cerise, sauce moutarde à l'ancienne et miel

PLAT BY Chef Alex

Viandes

Entrecôte grillé 350g 28€
pommes de terre au four à la crème de camembert

Médailon de rumsteak 200g 26€
sauce au poivre et bolet de champignons

Ballotines de poulet crousti 25€
fromage coulant sauce bacon*

Souris d'agneau confite maison 29€
jus d'agneau crémé, oignon caramélisé au raisin/abricot

Brochette de Kefta maison 200g 23€
aux épices d'Orient, pomme de terre au four et crème fines herbes

Poissons

Pavé de saumon teriyaki rôti au four 25€
graine de sésame, riz basmati et son wok de légumes

Calamars farcis grillés à la plancha 24€
sauce à la crème de chorizo, farcis aux champignons/poivrons/oignons, pasta et wok de légumes

Filet de lieu jaune 26€
au beurre persillé, riz basmati et wok de légumes

Burgers

Burger Marrakchi 19€
steak kefta, oignon et poivron confit bacon* grillé, sauce cheddar et oignon frit

Burger Brooklyn 19€
poulet crispy, tomate, salade, oignon frit, cheddar fumé et bacon grillé

Glaces

Banana split revisité 8€

Assiette "Sucrée-Glacée" 9€
Trio de glace : chocolat, caramel, vanille
Trio de biscuit : brownie, sablé, oréo

Milkshake Création 7€
seul le serveur connaît la recette

Glace 2 boules 7€
savour barbabapa avec chantilly

LA NOTE DE FIN

Desserts

La Pomme d'Adam 8€
Sablé breton, pomme confite, crème de mascarpone et boule de glace vanille

Coeur coulant chocolat 9€
glace caramel au beurre salé et chocolat chaud

Crème brulée 8€
savour caramel

Cheesecake savour 2 citrons 9€
coulis framboise

Pain perdu gourmand
Nutella, boule de glace vanille et chantilly

Le café gourmand 8€

Joly dessert 9,5€
selon l'humeur du Chef pâtissier

Julien Joly



OUVERT 12H - 14H
19H - 01H

PAIEMENTS :
pas de chèque

