

Nouveau

Les Saveurs de Saison

SEASONAL FLAVOURS

AVEC UN EXPRESSO
with coffee

19 €

Patio

UNE ENTREE ET UN PLAT
Starter and Main Dish

ou / or

UN PLAT ET UN DESSERT
Main Dish and Dessert

32 €*

Café Gourmand

MOKA, MACARON PARFUM DU JOUR, TUILE À L'ORANGE ET TRUFFE DE CHOCOLAT
Coffee "Gourmand", moka, today's "macaron", thin lace biscuit and chocolate truffle

6,50 €*

Cadre d'Or

UNE ENTREE
Starter

UN PLAT
Main Dish

UN DESSERT OU UN CAFE GOURMAND
Dessert or coffee "Gourmand"

35 €*

Le Marché

PLAT DU JOUR
Special of the day

UN EXPRESSO
Coffee

23 €*

* Tarifs bénéficiant intégralement de la baisse de TVA
Including new VAT rates 5,5 %

Prix nets / Net prices

Le restaurant le "Cadre d'Or" est ouvert du Lundi au Vendredi de 12h à 14h30

The restaurant the "Cadre d'Or" is open from Monday to Friday and from noon to 2.30 pm

LES ENTREES / STARTERS

 **Petits rouleaux de légumes croquants marinés, granité de concombre au citron vert**
Small rolls of crunchy and marinated vegetables, cucumber and lime granita

Sushi vert à la brousse de brebis sur lit de roquette, vinaigrette moutarde et whisky
Green sushi with ewe cheese on a bed of rocket salad, mustard and whiskey vinaigrette

Tartare d'avocat en millefeuille de Granny Smith, œufs de saumon au citron
Avocado tartar in a Granny Smith millefeuille, salmon roe flavoured with lemon

Cordifole en salade de Mozzarella di Buffala, filament de magret fumé
Cordifole salad with Mozzarella di Buffala, filament of smoked duck breast fillet

Carpaccio de mangue au curry et crevettes fraîches marinées au basilic
Carpaccio of mango flavoured with curry and fresh shrimps marinated with basil

LES PLATS / MAIN COURSES

Papillote croustillante de cabillaud à la feuille de moutarde, beurre rhum-vanille
Cod in a crispy mustard leaf, rum-vanilla butter

 **Filet de dorade vinaigre de riz, vermicelle à l'huile de sésame**
Fillet of bream in a reduction of rice vinegar, vermicelli flavoured with sesame oil

Filet de bar déglacé au soja, bulbes de fenouil sautés à l'huile d'olive
Fillet of bass deglazed with soy bean, sautéed fennel bulb flavoured with olive oil

Blinis de pommes de terre au saumon frais grillé, sauce vierge à la coriandre et graines de sésame
Blinis of potatoes with grilled fresh salmon, sauce vierge with coriander and sesame seeds

Noix d'entrecôte poêlée à la Bordelaise, pommes Anna
Bordeaux style pan-sautéed kernel of beef ribsteak, Anna potatoes

 **Aiguillette de poulet fermier aux pointes d'asperges, coulis froid au kiwi**
Thinly-sliced breast of free-range chicken with asparagus tips, cold kiwi fruit sauce

Noisette d'agneau grillée à l'ail sauce chlorophylle
Medallions of lamb grilled with garlic, herb sauce

Fromages affinés (supplément 6 €)*
Cheese (extra charge 6 €)

DESSERTS / DESSERTS

 **Carpaccio d'ananas aux éclats de pistache, soupe de pamplemousse et ses sorbets**
Carpaccio of pineapple with chunks of pistachio, grapefruit soup and its sorbets

La route des desserts :
pain d'épices poêlé, glace spéculos, petite crème brulée réglisse, profiterole vanille

The dessert road :
pan-sautéed gingerbread, speculaos ice-cream, small caramelized custard cream flavoured with licorice, vanilla profiterole

Duo chocolat et crème à la vanille bourbon, céréales glacées
Duet of chocolate and Bourbon vanilla cream, crispy chocolate ice-cream

Assiette de fruits rouges, et son sorbet citron
Red fruits platter and its lemon sorbet

 **Plats basses calories,** low calories dishes

Gilles Courtin, Chef de cuisine