
Formules Bistrot A l'ardoise

Uniquement les midis du lundi au vendredi
(sauf jours fériés)

**Entrée bistrot, plat bistrot
et dessert bistrot**

25€

Plat bistrot

15€

**Entrée et plat bistrot
OU
Plat et dessert bistrot**

20€

A partager

- **Planche de saumon gravelax au « Café de la Maison Fraica »** **20,00€**
Ricotta et caviar de hareng, huile d'olive fine (2 pers.)
- **Planche de quatre charcuteries italiennes et ses condiments** (2 pers.) **20,00€**

*En cas d'intolérance ou d'allergies, merci de nous en informer
La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix net en euros, services compris*

A partager

- **Planche de saumon gravelax au « Café de la Maison Fraica »** 20,00€
Ricotta et caviar de hareng, huile d'olive fine (2 pers.)
- **Planche de quatre charcuteries italiennes et ses condiments** (2 pers.) 20,00€

Nos entrées

- **Poke Bowl Veggie** 10,00€
Croquant de pois chiche, verrine de fromage blanc à la cive et citron vert.
Variante végétarien disponible sur demande
- **Gravelax de saumon au « Café de la Maison Fraica »** 13,50€
Ricotta et caviar de hareng, huile d'olive fine
- **Gaspacho de tomates de notre maraîcher** 10,50€
Légumes croquants et balsamique réduit, dentelle de parmigiano
- **Salade « César » revisitée** 12,00€
Salade, filets de poulets panés, crudités
- **Ceviche de bœuf** 13,50€
Condiments du moment, vinaigrette miel et soja, herbes folles asiatiques
- **Pistou de légumes printaniers** 12,00€
Chiffonnade de Bresaola et pignons torréfiés, chips de légumes du moment

*En cas d'intolérance ou d'allergies, merci de nous en informer
La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix net en euros, services compris.*

Nos plats

- **Poke Bowl Veggie** 19,00€
Croquant de pois chiche, verrine de fromage blanc à la cive et citron vert.
Variante végan disponible sur demande
- **Suggestion de légumes de saison** 19,00€
Aux herbes du potagers et caviar d'aubergine
- **Salade « César » revisitée** 19,00€
Salade, filets de poulets panés, crudités
- **Gravelax de saumon au « Café de la Maison Fraica »** 20,00€
Ricotta et caviar de hareng, huile d'olive fine
- **Pavé de Pluma de cochon rôti** 25,00€
Pommes de terre grenailles poêlées et légumes de saison, jus corsé à l'ail noir
- **Suprême de volaille fermière rôti** 24,50€
Barigoule d'artichaut et pleurotes sautées à l'estragon, amandes torréfiées et jus corsé
- **Retour de pêche du moment** 24,50€
Légumes du soleil et câpres capucines, émulsion safranée
- **Onglet de veau poêlé** 26,00€
Gargouille de légumes de saison et poêlée de pleurotes locales « Champilooop », jus crémé au lard fumé
- **Entrecôte grillée à la plancha (280 g UE)** 26,00€
Jus du moment, pommes de terre grenailles poêlées ou légumes de saison et salade d'herbes folles
- **Burger Black Bun Pepper** 20,50€
Black Bun Pepper, steak haché VBF (180g), tomates confites, confit d'oignon rouge, pommes de terre grenailles poêlées et salade d'herbes folles

*En cas d'intolérance ou d'allergies, merci de nous en informer. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Prix net en euros, services compris*

Menu Signature

Gaspacho de tomates de notre maraîcher,

Légumes croquants, balsamique réduit,
dentelle de parmigiano

Suprême de volaille fermière rôti

Barigoule d'artichaut
et pleurotes sautées à l'estragon,
amandes torréfiées et jus corsé

Biscuit joconde, mousse et gelée de fruits au poivre du Sarawak,

Douceur glacée aux éclats
de gingembre confit

36€
(Hors boissons)

Menu Végétarien

(Variante végan disponible sur demande)

Poke Bowl Veggie

Croquant de pois chiche,
verrine de fromage blanc
à la cive et citron vert

Suggestion de légumes de saison

Aux herbes du potagers
et caviar d'aubergine

Fraîcheur de fruits d'été

Sirop de thym citronné,
sorbet de citron noir
et baie de Timur

36 €
(Hors boissons)

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

Filet frais de poulet pané

Garniture du moment

Petit pot glacé du Château ou Muffin chocolat, cœur Nutella

Un sirop de grenadine

14,00 €



Menu des Arènes

Gravelax de saumon au « Café de la Maison Fraica »

Ricotta et caviar de hareng, huile d'olive fine

OU

Ceviche de bœuf

Condiments du moment, vinaigrette miel et soja, herbes folles asiatiques

OU

Pistou de légumes printaniers

Chiffonnade de Bresaola et pignons torréfiés, chips de légumes du moment

Onglet de veau poêlé

Gargouille de légumes de saison et poêlée de pleurotes locales « Champiloo »,
jus crémé au lard fumé

OU

Retour de pêche du moment

Légumes du soleil et câpres capucines

Pavlova aux fruits de saison

Gelée de citron vert et menthe

OU

Chou craquelin, crème fouettée à la vanille bourbon

Confit de fruits de saison et tuile croquante

OU

Trilogie de fromages régionaux (MOF) affinés par nos soins

46 €

(Hors boissons)

*En cas d'intolérance ou d'allergies, merci de nous en informer
La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix net en euros, services compris*

Fromages et douceurs

- **Fraîcheur de fruits d'été** 9,00€
Sirop de thym citronné, sorbet de citron noir et baie de Timur
- **Pavlova aux fruits de saison** 9,00€
Gelée de citron vert et menthe
- **Choux craquelin, crème fouettée à la vanille bourbon** 9,00€
Confit de fruits de saison et tuile croquante
- **Biscuit joconde, mousse et gelée de fruits au poivre du Sarawak** 9,00€
Douceur glacée aux éclats de gingembre confit
- **Trilogie de fromages régionaux (MOF) affinés par nos soins** 7,00€
- **Faiselle de fromage frais et douceur de votre choix** 6,00€
A la crème, au miel pleines fleurs, au coulis de fruits de saison
- **Café douceur** 3,50€
Un expresso, 1 gourmandise du moment
- **Expresso délice** 8,50€
Un expresso, 4 gourmandises du moment
- **Thé ou Infusion délice** 9,50€
Thé ou infusion, 4 gourmandises du moment
- **Chartreuse gourmande** 12,00€
4cl de Liqueur du Domaine des « Pères Chartreux », verte ou jaune,
4 gourmandises du moment

*En cas d'intolérance ou d'allergies, merci de nous en informer
La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix net en euros, services compris*

Plaisirs glacés

- **Chocolat/Café Liégeois** 9,00€
2 boules Chocolat ou Café, 1 boule Vanille, chocolat chaud ou expresso, chantilly maison
- **Dame Blanche** 9,00€
3 boules Vanille, chocolat chaud et chantilly maison
- **Coupe Tutti Frutti** 9,00€
1 boule Citron, 1 boule Mangue, 1 boule Fraise, Fruits frais du moment et chantilly maison
- **Chartreuse en Flamme** 12,00€
3 boules Chartreuse, Chartreuse verte, chantilly maison
- **Coupe Colonel** 12,00€
3 boules Citron, Vodka
- **Coupe Pirates** 12,00€
2 boules Rhum-Raisin, 1 boule Caramel-Beurre Salé, Rhum, chantilly maison

Vanille
Chocolat
Café
Chartreuse
Caramel Beurre Salé
Rhum Raisin

Citron Vert
Framboise
Fraise
Mangue
Cassis
Abricot

1 boule : 3€
2 boules : 5€
3 boules : 7€

*En cas d'intolérance ou d'allergies, merci de nous en informer
La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix net en euros, services compris*