


# La Cuisine de l'É7



 7J/7 - DE 12H À 22H

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H


 24H/24

Possibilité d'être servi dans tous nos espaces : Restaurant, Lounge, Boudoir & Bar









## Entrées

- Calamar farci aux petits légumes 19€\*  
*Coulis de poivron rouge au chorizo, concassé de tomate au basilic*
- Gaufre de pomme de terre 19€\*   
*Asperge verte, saumon fumé d'Ecosse, sauce hollandaise, tagliatelles de concombre à la coriandre moulue*
- Scotch egg à l'estragon sur un risotto de racine de céleri, bouillon de volaille à l'oignon 15€\*
- Salade de légumes de printemps **VEGETARIEN** 18€\*   
*Artichaut, petits pois, fenouil, asperges vertes, sommités de choux en crudités, pousses de roquette et épinard, vinaigrette de tomate*








## Plats

- Filet de bar biologique du Golfe de Corinthe **BIO** 27€\*  
*Pesto de tomate confite à la coriandre, mousseline de petit pois à la menthe poivrée et fenouil confit et grillé aux agrumes, salade de fenouil en carpaccio au vinaigre de tomate.*
- Tentacule de poulpe grillée 26€\*  
*Houmous de haricot blanc, polenta frite au basilic, coulis de poivron rouge confit*
- Filet de volaille fermière farcie aux herbes 29€\*  
*Sarrasin et moules de bouchot, choux fleur rôti au cidre, sauce suprême aigre douce aux zestes de pamplemousse.*
- Linguine de printemps **VEGETARIEN** 23€\*   
*Liées à la sauce tomate basilic, petits légumes printaniers*

## Snacking

- Club sandwich, poulet, bacon servi avec grosses frites au ras-el-hanout 22€\*    
*Poulet origine UE*
- Lasagnes à la bolognaise, recette italienne traditionnelle 23€\*    
*Viande hachée origine France*
- Saumon fumé d'Écosse, crème citronnée aux herbes, mini-blinis 23€\*  
- Pizza Margherita ou Pizza 4 fromages maison 22€\*  

## Desserts

- New-york roll meringué au citron 16€\*
- Ganache chocolat au lait, chiffon cake au sarrasin, caramel au beurre salé, fraise et sarrasin torréfié 16€\*
- Cheesecake au citron vert, coulis passion/abricot 16€\* 
- Salade de fruits frais en sirop maison **VEGETARIEN** 12€\*  
- Assiette de fromages du moment 16€\*  
- Les desserts en bocal 16€\*    
*Crème vanille aux amandes torréfiées ou crème chocolat Valrhona aux éclats de noisettes*

\*Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.