

MENU CARTE DU 20 à 37€

une entrée, un plat et un dessert au choix

ENTREES

Œuf comme une carbonara (oignons, lardons) <i>Egg on bed of cream scented with pork and onions</i>	14€
Mortadelle, fromage straciatella, pistache et pâte à pizza soufflée <i>Mortadella, cheese straciatella, pistachio and puffed pizza</i>	16€
Gyoza de crevette, enoki et crème de crustacés <i>Shrimp gyoza, enoki and shellfish cream</i>	16€
Terrine de foie gras aux coings, brioche perdue (supplément menu 5€) <i>Terrine of ducks scented with quinces and slice of brioche</i>	19€
Soupe de champignons et brisures de foie gras ♦ <i>Mushroom soup, crumble of foie gras</i>	16€
Entrée du jour/ <i>Starter of the day</i>	14€

VIANDES ET POISSONS

Pièce de bœuf, gratin de pommes de terre ou pommes grenailles <i>Beef piece, potatoes gratin or baby potato</i>	25€ <i>(supplément menu 5€)</i>
Côte de veau rôtie, légumes de saison <i>Roast veal chop, vegetables</i>	32€ <i>(supplément menu 12€)</i>
Dos de cabillaud laqué au miso, chou pakchoï, sauce hibiscus <i>Peking codfish, chinese cabbage and hibiscus sauce</i>	18€
Demi coquelet rôti, carottes fanes au beurre <i>Half roasted cockerel, buttered baby carrots</i>	16€
Chou farci à la lotte et foie gras, panais, sauce matelote (vin rouge) <i>Monkfish stuffed cabbage with foie gras, parsnip and wine sauce</i>	19€
Plat du jour / <i>Dish of the day</i>	15€
Supplément garniture ♦ (gratin de pomme de terre ou salade verte ou pommes grenailles) <i>Extra garnish (potatoes gratin, green salad or baby potato)</i>	5€

FROMAGES ET DESSERTS

Planche de fromages/ <i>Cheese board</i> ♦	8€
Planche de fromages en accord les 3 alcools de Benoît ♦ <i>Cheese board with 3 alcohols</i>	15€ <i>(supplément menu 7€)</i>
Pâtisserie de la Ruche ou dessert maison <i>Dessert from La Ruche or hand made dessert</i> ♦	8 €

Le Déj. du 20 - 27€

Servi le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

Une entrée du jour,	<i>starter of the day,</i>
un plat du jour	<i>dish of the day,</i>
et un café	<i>coffee</i>

Toutes nos viandes à la carte sont d'origine française.

Une liste des allergènes est disponible sur demande.

Plats végétariens ♦



Liste des allergènes

Gluten

Pâtisserie
Mortadelle

Œufs

Pâtisserie
œuf

Poissons/crustacés

Lotte
Gyoza
Cabillaud

Lait

Œuf
Pizza soufflée
soupe champignons
Coquelet (purée)
Fromages
Riz au lait
Crème brûlée

Fruits à coques

Pâtisserie
Mortadelle

Céleri

Moutarde

Salade verte

Sulfites

Pièce de bœuf (sauce béarnaise)
Coquelet (sauce vin jaune)
Lotte (sauce matelote)

Mollusques

Arachides

Lupin

Pour les entrées et plats du jour ainsi que
les pâtisseries de la Ruche,
merci de vous renseigner auprès de l'équipe de salle.