

RESTAURANT LA FONTAINE

MAISON CHRISTIANSEN

ENTRÉES

CEVICHE *

- Bar cuit au lait de coco, coriandre et citron vert

16

TIGRE QUI PLEURE *

- Boeuf mi-cuit, inspiration thaï

16

VEGGIE *

- Autour d'un légume de saison

14

BURRATA MÉDITERRANÉENNE

- Condiment aux olives & amandes, pain Krachel maison

15

PLATS

CÔTELETTES D'AGNEAU

- Aux herbes de Provence

3/400g

29 accompagnement au choix

POIRE DE BOEUF

- Sauce tartare

180/200g

24 accompagnement au choix

MAGRET DE CANARD

- Entier, sauce chimichurri

3/400g

27 accompagnement au choix

CÔTE DE BOEUF

- Sauce secrète

500g

39 accompagnement au choix

PLATS

DAURADE ROYALE

- Sauce Gremolata

24 accompagnement au choix

PÊCHE DU MOMENT

- Prix variable

accompagnement au choix

THALI

- Plat végétarien composé de différents petits mets

21

- ACCOMPAGNEMENTS -

- | | |
|-----------------------------|------|
| • MESCLUN | 5 |
| • PETITS LÉGUMES | 6 |
| • POMMES GRENAILLES | 6 |
| • Ketchup Maison | |
| • FALAFELS | 6,50 |
| • Sauce au ras el hanout | |
| • CAPONATA DE MAMIE | 6 |
| • HARISSA VERTE SUR DEMANDE | |

DESSERTS

- | | |
|--------------------------------|----|
| • FINGER AU CHOCOLAT | 9 |
| • DOUCEUR PISTACHE & FRAMBOISE | 10 |
| • TARTE DU BEFFROI | 11 |
| • Qui change au fil du temps | |
| • FROMAGE | 8 |

* CERTAINES ENTRÉES PEUVENT ÊTRE PRISES EN PLAT
POUR UN SUPPLÉMENT DE 5€

PRIX NETS

