

EDGAR

CARTE DU BRUNCH – DU SAMEDI AU DIMANCHE



ASSIETTES A PARTAGER

SUGGESTIONS DU JOUR	VOIR SERVEUR
RILLETES DE POISSONS DU MOMENT ET CONDIMENTS.....	8€
ASPERGES BLANCHES, FAISSELLE DE BREBIS, ŒUFS DE TRUITE ET POUTARGUE.....	14€
TOMATES NOIRES DE CRIMÉE, BURRATA, FRAISES ET PULPES ÉPICÉES	16€
SALADE DE POULPE AUX PETITS POIS ET POMELOS ROSES, CONDIMENT FENOUIL	14€
ASSIETTE EDGAR : HOUMOUS, TZATZIKI, RILLETES DE POISSONS, TARAMA ET POIVRONS CONFITS.....	19€
SALADE VERTE ET VINAIGRETTE DE GRENADE.....	6€
Frites maison.....	5€
ASSIETTE DE GARNITURE DU JOUR	9€

PLATS

PÊCHE DU JOUR ET PLAT DU JOUR.....	VOIR SERVEUR
MI-CUIT DE SAUMON LABEL ROUGE, AUBERGINES ET PATATES DOUCES RÔTIÉS AU MISO, RIZ ROUGE ET SALSA PASSION	24€
POULPE GRILLÉ, SAUCE VIERGE DE FRAMBOISES ET CORIANDRE.....	28€
FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE ET FRITES MAISON	18€
PAVÉ DE CABILLAUD SKREI, SAUCE VIERGE DE POMMES VERTES ET FENOUILS À L'HUILE D'OLIVE FUMÉE.....	23€
BROCHETTES D'AGNEAU AU CUMIN, SAUCE YAOURT À LA MENTHE ET À L'AIL, TOMATES, AUBERGINES ET HERBES FRAICHES	25€
FAUX-FILET LIMOUSINE (250G), SAUCE CHIMICHURRI, FRITES MAISON.....	27€
ENTRECÔTE LIMOUSINE (300G), SAUCE TARTARE, FRITES MAISON	35€

SELECTION BRUNCH (28€, BOISSON CHAUDE/JUS DE FRUIT/1 PLAT SÉLECTION BRUNCH/1 DESSERT)

BOL VEGGIE : AUBERGINES ET PATATES DOUCES RÔTIÉS AU MISO, ARTICHAUTS, BURRATA, PICKLES DE LÉGUMES, RIZ VÉNÉRÉ VINAIGRETTE À LA GRENADE, JEUNES POUSSÉS ET GRAINES TORRÉFIÉES	19€
FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE ET FRITES MAISON	18€
BROUILLADE D'ŒUF, SAUMON, POMMES DE TERRE RÔTIÉS ET PAIN GRILLÉ	16€
BURGER DU LIMOUSIN, CHEDDAR, OIGNONS CONFITS ET FRITES MAISON.....	17€

MENU ENFANT

FISH & CHIPS OU STEAK HACHÉ DU LIMOUSIN, GLACE MAISON ET UNE BOISSON.....	12€
---	-----

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS.....	10€
ÉCUME TIÈDE CHOCOLAT CARAMÉLIA, BANANE, CRISPY PRALINÉ ET GLACE VANILLE MAISON.....	9€
POIRES CONFITES AU MIEL ET À LA VANILLE BIO, FINANCIER THÉ MATCHA, GLACE YAOURT MAISON	10€
FRUITS FRAIS, SORBET MANGUE, GLACE COCO, NOIX DE CAJOU CARAMÉLISÉES.....	9€
SABLÉ AUX SÉSAMES & PAVOTS, FRUITS ROUGES, CRÈME PASSION, PISTOU SUCRÉ AU BASILIC ET PIGNONS DE PIN	10€
CAFÉ / THÉ GOURMAND	9€ / 11€



L'ÉQUIPE DE L'HÔTEL SE TIENT À VOTRE DISPOSITION POUR VOUS FAIRE VISITER NOS CHAMBRES D'ARTISTES

PRIX NETS - OUVERT 7J/7 – PETIT DÉJEUNER - DÉJEUNER - DINER – FERMÉ LE DIMANCHE SOIR.

