

L'envolée   
RESTAURANT



*Menu Déjeuner de la semaine  
du lundi au vendredi*

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

**36€**

Entrée, Plat & Dessert

**48€**



*Nos options enfants  
Our kids selection*

Suprême de volaille avec accompagnement au choix, *Chicken breast, your choice of side*, **20€**

Filet de lieu jaune avec accompagnement au choix, *Pollack fish fillet, your choice of side* **22€**

*À partager*  
*To share*

**La planche méditerranéenne**

Houmous de pois chiches et tomates confites, tzatziki,  
tapenade maison à l'olive noire et cranberry, légumes croquants

*Chickpeas and sundried tomatoes hummus, tzatziki,  
homemade black olives tapenade with cranberries, vegetables*

**26€**

**La planche de fromages affinés**

*Selection of matured cheeses*

**26€**

**Assortiment de charcuterie Basque de la maison Pierre Oteiza**

*Selection of Basque cold cut from Oteiza house*

**26€**

**La planche mixte**

**Fromages & charcuterie Basque de la maison Pierre Oteiza**

*Selection of matured cheeses and Basque cold cut from Oteiza house*

**28€**

**Le caviar Oscietre de la maison Kaviari**

*Oscietra caviar from maison Kaviari*

**30gr - 95€**

*Entrées*  
*Starters*

**Gaspacho de tomates et brunoise de pastèque, éclats de féta**

*Tomatoes gazpacho, watermelon brunoise and feta cheese*

**16€**

**Melon Charentais, jambon cru de la maison Pierre Oteiza et mozzarella**

*Cantaloupe from Charentes, ham from Oteiza house and mozzarella*

**19€**

**Tomate Coeur de Boeuf rôtie, voile d'eau de tomate au piment d'Espelette,  
glace ricotta basilic**

*Roasted ribbed tomato, layer of tomato water and Espelette pepper,  
ricotta basil ice cream*

**21€**

**Tartare de saumon, mangue et concombre à la citronnelle,  
crème acidulée au combava**

*Salmon tartare, lemongrass mango and cucumber seasoning, combava sour cream*

**23€**

Pour vous faire plaisir, notre caviar peut être rajouté avec votre entrée ou plat pour un supplément de 5€ le gramme

*If you wish, our caviar can be added with your starter or dish for an additional 5€ per gram*

*Plats*  
*Main Courses*

**Lieu jaune aux zestes d'agrumes, émulsion coquillages, fenouil braisé**

*Pollack fish marinated in orange zests, shellfish foam and braised fennel*

**35€**

**Suprême de volaille aux herbes de Provence, tian de légumes, jus de volaille**

*Provençal herbs roasted chicken breast, vegetables tian, reduced jus*

**37€**

**Côtelettes d'agneau cuite à basse température,  
aubergines confites au miso, jus de viande**

*Low temperature cooking lamb chops, grilled miso eggplants, lamb jus*

**39€**

**Entrecôte de boeuf grillée au thym, pommes grenaille au beurre persillé,  
sauce chimichurri**

*Grilled ribsteak with thyme, parsley buttered roasted potatoes, chimichurri sauce*

**42€**

**L'ensemble des plats peuvent être accompagnés en supplément  
de salade, poêlée de légumes de saison, frites, pommes grenaille rôties, pâtes.**

*All dishes can be served in extra charge of salad, seasonal vegetables, french fries, roasted new potatoes, pasta.*

**6€**

*Incontournables,  
Classics.*

**Salade César de l'Envolée**

*Our Cesard salad*

**25€**

**Salade de saumon fumé, duo d'olives, feta, condiment citron**

*Smoked salmon salad, olives, feta and lemon condiment*

**27€**

**Club sandwich au poulet, mayonnaise parfumée à la truffe,  
accompagnement au choix**

*Chicken club sandwich, truffle mayonnaise, your choice of side*

**26€**

**Burger Montaigne au pesto de roquette et mozzarella, accompagnement au choix**

*Montaigne burger, arugula pesto and mozzarella, your choice of side*

**29€**

*Signatures Végétales,  
Our plant-based signature.*

**Artichauts poivrade, condiment poivrons rouges et amandes**

*Poivrade artichokes, red bell pepper and almond condiment*

**23€**

**Brocoli en trois façons, kumquat confit et jus de légumes**

*Broccoli three ways, candied kumquat and reduced vegetable juice*

**27€**

**Accompagnement au choix : salade, poêlée de légumes de saison, frites, pommes grenaille rôties, pâtes.**

*Side of your choice : salad, seasonal vegetables, french fries, roasted new potatoes, pasta.*

Prix nets, taxes et service compris / Net prices and service included

# Desserts

## Desserts

### Assiette de fromages

*Cheese plate*

**15€**

### Panna cotta aux fruits rouges et rhubarbe parfumée au poivre de Timut

*Red berries panna cotta, rhubarb and Timut pepper*

**14€**

### Pavlova aux fruits exotiques

*Exotic fruits pavlova*

**14€**

### Tartelette cassis et myrtilles à la fleur de sureau

*Black currant and blueberry elderflower tart*

**15€**

### Coupe glacée de l'Envolée, parfums au choix

*Selection of ice cream and sorbet*

**Glace : chocolat, vanille, pistache**

*Ice cream: chocolate, vanilla, pistachio*

**Sorbet : ananas, fraise, citron**

*Sorbet: pineapple, strawberry, lemon*

**5€ la boule/scoop**



Tous nos plats et préparations sont faits maison à partir de produits et viandes en provenance de France et de l'U.E  
soigneusement sélectionnés par le Chef.  
Meat Origin : France and UE. All dishes are homemade.

-

La liste des allergènes est disponible sur demande.  
The list of allergens is available on request.