

Menu

**Des produits de qualité, de saison
et préparés avec soin.**

ENTRÉES ET TAPAS DU MOMENT

Assiette de charcuterie, des Vosges à la Catalogne - 18€
filet mignon fumé, magret de canard fumé, fuet catalan et coppa

Burrata crémeuse - 14€
pêches rôties miel romarin, pistaches torrifiées, pesto maison

Roll Angus au couteau - 15€
brioche toastée, mayonnaise chirashi

Œuf mayo du chef - 10€
betterave, pickles

Os à Moelle gratiné - 13€
croutons et ails confits

Brochettes haut de cuisse (par 3) - 12€
laquage yakitori coriandre, oignons frits

Tacos gambas panées (par 3) - 18€
crème de wasabi, roquette

Gravelax de saumon - 16€
chantilly aneth, avocats torrifiés

Gaspacho de petits pois - 12€
Croustillant filo, courgettes ruban, quenelle feta



PLATS DU MOMENT

Plat du jour - 22€
selon l'humeur du Chef

Encornets poêlés - 24€
chorizo, tomates cerises confites, persillade

Tataki de thon albacore - 28€
ponzu, mayonnaise chirashi, pignons de pins torréfiés

Brochette de bœuf Angus - 26€
Teriyaki, sauce romesco

Milanaise de veau - 28€
Parmesan, aïoli aux câpres

Aubergine rôtie - 24€
laquage miso, crème Isigny, grenade, cacahuètes

Tartare de Bœuf Angus - 24€
Coupé au couteau, préparation traditionnelle

L'irrésistible Croque-Monsieur Versaillais - 19€ | 32€ à partager
Pain de campagne ultra moelleux fabriqué avec la farine du moulin de Versailles, jambon, béchamel onctueuse et moutardée, chèvre de la ferme de la Tremblay (78) et comté râpé



Accompagnements au choix - 6€
(inclus dans chaque plat)
Pommes de terre sautées
Antispasti courgettes
Salade fraîche (Sucrine, tomates cerises...)



DESSERTS MAISON

Dessert du jour - 10€
selon l'humeur du Chef

Pavlova fruits rouges - 14€
meringue maison, chantilly vanille, marinade fruits rouges frais

Mousse au chocolat - 12€
caramel café, tuile sarrasin chocolat

Abricots rôtis thym et miel - 12€
crumble romarin, glace citron

Assiette de fromages de la ferme de la Tremblaye - 12€
servi avec une confiture du Queyras et fruits secs



Scan me to check our menu

**Tous nos plats sont faits 100% maison
et nous sélectionnons des producteurs locaux
qui valorisent les terroirs de notre pays.**