

# Les Entrées

Foie gras, chutney pommes et oignons rouges	21.00
Brioche toastée (1,7,8)	
<b>Chambre d'amour, Lionel Osmin</b>	<b>9.00</b>
Gravlax de saumon maison	18.00
Marinade betterave vodka, mascarpone aux fines herbes (4,7)	
<b>Rueda Arindo Verdejo</b>	<b>8.00</b>
Salade César façon P'tit Max	Entrée : 14.00
(Filet de poulet, œuf croustillant, parmesan, pesto) (1,3,7,10)	Plat : 19.00
<b>Pinot Gris Wormer Wäibour, Domaine Schmit-Fohl</b>	<b>8.00</b>
Tartare de bœuf sur pain grillé	15.00
Roquette et burrata (1,7,10,12)	
<b>Côtes du Rhône Pont de Pierres, Domaine Durieu</b>	<b>8.00</b>
Velouté du moment	8.00
<b>Chardonnay Villa blanche Languedoc</b>	<b>8.00</b>
Planche dégustation Polmard Héritage (12,10,9,3,7)	22.00
<b>Sang mêlé</b>	<b>9.00</b>

## Les Poissons

Filet de dorade royale au lard	23.00
Galette de pommes de terre et légumes poêlés (4,3,7)	
Rueda Arindo Verdejo	8.00
Gambas à la provençale, Polenta crémeuse (2,7)	26.00
Viognier Villa blanche Languedoc	8.00

## Les Viandes

Onglet de bœuf héritage maison « Polmard »	30.00
Sauce chimichurri	
Frites, salade (10,12)	
Bordeaux Lussac St Emilion Château les Alberts	9.00
Suprême de volaille label rouge en croute de noisettes	24.00
Risotto pleurotes et huile de truffes (8,1,7)	
Flor De Morca, Espagne	8.00
Magret de canard, mangue caramélisée et jus balsamique	28.00
Ecrasé de pommes de terre ((7)	
Karma Ferro 13 Primitivo Puglia Italie	9.00

## Les Spécialités

La Bouchée à la Reine	24.00
Volaille, frites (1,7)	
<b>Pinot Gris Wormer Wäibour, Domaine Schmit-Fohl</b>	<b>8.00</b>
Cordon bleu de poulet jaune et au comté Bio	25.00
Sauce champignons, frites et salade (1,7)	
<b>Karma Ferro 13 Primitivo Puglia Italie</b>	<b>9.00</b>
Tartare de bœuf au couteau	23.00
Frites & salade (3,10,12)	
<b>Bordeaux Lussac St Emilion Château les Alberts</b>	<b>9.00</b>
Burger du moment	26.00
La recette de nos chefs (1,3,7,10,8)	
<b>Côtes du Rhône Pont de Pierres, Domaine Durieu</b>	<b>8.00</b>

## Le Végétarien

Fregola sarde aux légumes croquants	17.00
Crème de chou-fleur rôti	
<b>Côtes du Rhône Pont de Pierres, Domaine Durieu</b>	<b>8.00</b>

## Le Chariot de fromages

Fromages (7) trilogie ou 5 fromages	12.00	15.00
-------------------------------------	-------	-------

## Les Desserts

La Crème brûlée (3,7)		9.00
-----------------------	--	------

<b>Chambre d'amour, Lionel Osmin</b>	<b>9.00</b>	
--------------------------------------	-------------	--

Moelleux au chocolat (3,7,1)		10.00
------------------------------	--	-------

<b>Chambre d'amour, Lionel Osmin</b>	<b>9.00</b>	
--------------------------------------	-------------	--

Tarte fine aux pommes		11.00
-----------------------	--	-------

Et sa boule de glace (7,3,8)

<b>Rouge exclusif, Muscat de Beaume de Venise</b>	<b>10.00</b>	
---	--------------	--

La traditionnelle dame Blanche (7,3)		9.00
--------------------------------------	--	------

<b>Chambre d'amour, Lionel Osmin</b>	<b>9.00</b>	
--------------------------------------	-------------	--

Assiette gourmande (1,3,7,5,8)		12.00
--------------------------------	--	-------

<b>Rouge exclusif, Muscat de Beaume de Venise</b>	<b>10.00</b>	
---	--------------	--

# Menu Au P'tit Max à 45.00

Velouté du moment

Ou

Tartare de bœuf sur pain grillé

Roquette et burrata

-----

Suprême de volaille label rouge en croustade de noisettes

Risotto aux pleurotes et huile de truffes

Ou

Filet de dorade royale au lard

Galette de pommes de terre et légumes poêlés

Ou

Fregola sarde aux légumes croquants

Crème de chou-fleur rôti

-----

Trilogie de fromages

Ou

La crème brûlée à la vanille

Ou

Moelleux au chocolat

# Menu Découverte à 55.00

Salade César façon P'tit Max

Ou

Gravlax de saumon maison

Marinade betterave vodka, mascarpone aux fines herbes

-----

Gambas à la provençale

Polenta crémeuse

Ou

Magret de canard, mangue caramélisée et jus balsamique

Ecrasé de pommes de terre

Ou

Fregola sarde aux légumes croquants

Crème de chou-fleur rôti

-----

Trilogie de fromages

Ou

Tarte fine aux pommes et sa boule de glace

Ou

Assiette gourmande

# Menu Enfant à 12€

Escalope panée  
Frites ou légumes ou salade

Ou

Gnocchi aux herbes  
Sauce napolitaine

\*\*\*\*\*

Duo de boules de glace  
Chantilly

# Liste des Allergènes

- 1 - Céréales contenant du gluten et les produits à base de céréales
- 2 - Crustacés et produits à base de crustacés
- 3 - Œufs et produits à base d'œufs
- 4 - Poissons et produits à base de poissons
- 5 - Arachides et produits à base d'arachides
- 6 - Soja et produits à base de soja
- 7 - Lait et produits à base de lait
- 8 - Fruits à coques
- 9 - Céleri et produits à base de céleri
- 10 - Moutarde et produit à base de moutarde
- 11 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- 12 - Anhydride sulfureux et sulfites
- 13 - Lupin et produits à base de lupin
- 14 - Mollusques et produits à base de mollusques