

A Partager

Planche Mixte (7)	20.00
Assortiment charcuteries italiennes (12)	14.50
Assortiment charcuteries espagnoles (12)	16.00

Les Plats Estivaux

Gaspacho verde perlé à l'huile de coriandre et burratina (7-9)	16.00
Carpaccio de boeuf aux senteurs du levant (11)	Entrée : 15.00
Avec frites et salade	Plat: 20.00
Salade frisée rustique au lard fumé et œuf mollet (1-3-9)	15.00
La Chèvre de Monsieur Seguin (1-3-7)	16.50

Le Végétarien

Orecchiette aux artichauts frits & olives noires (1-3-7)	23.00
--	-------

Les Entrées

Noix de St-Jacques snackées (2) Jus de carottes à la coriandre & au gingembre	23.00
Aubergine confite à la grenade (7) Yaourt grec aux herbes fraîches	16.00
Tomates cerises confites (7) Fromage de brebis rôti, piment d'Espelette et basilic	14.00
Tartelette croustillante au tartare de saumon (1-3-7-10)	18.00
Œuf mollet (3) Pomme Pink Lady, champignons et betterave	16.00

Les Poissons

Filet de sandre cuit à la betterave (4-7-9) Navet et cèleri au bouillon de légumes et raifort	32.00
Poulpe aux artichauts (14-4) Tomate cœur de bœuf et ail grillé	30.00

Les Viandes

Filet mignon de porc aux asperges vertes (1-5-7) Tomates cerises confites et cacahuète	26.00
Ris de veau braisés aux pleurotes (1-7) Mâche et poire rôtie au poivre de Cubèbe	36.00
Jarret d'agneau braisé aux courgettes, sugo de tomates et riz épicé (1-3-7)	28.00

Les Spécialités

La Bouchée à la Reine, frites et salade (1-3-7)	26.00
Cordon bleu de poulet au comté (1-3-7) Sauce champignons, frites maison et salade	28.00
Filet américain à ma façon, frites et salade (3-10)	23.00
Entrecôte de veau poêlée (1-7-10) Gratin dauphinois, courgettes confites et beurre café de Paris	33.00
Côte de bœuf (environ 600grs pour 2 personnes ou pas) (3) Frites et salade, sauce béarnaise	56.00

Le Chariot de fromages

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

Les Desserts

Ananas à la coriandre et au piment doux, Yaourt grec en condiment (5-7)	12.50
---	-------

Tartelette tout chocolat légèrement soufflé et crème anglaise (1-37-7)	14.00
--	-------

Tulipe croustillante de fraises façon melba (1-3-7)	10.00
---	-------

Mini banane rôtie, Bubble tee coco et verveine citron	11.00
---	-------

Dame blanche du P'tit Max (3-7)	10.00
---------------------------------	-------

Poire pochée vanille cannelle et glace vanille (3-7)	10.00
--	-------

Crème brûlée à la vanille (3-7)	11.00
---------------------------------	-------

Mirabelles flambées et glace vanille (3-7)	14.00
--	-------

Menu Terroir et Tradition à 45.00



Assortiment de charcuteries et crudités (3-7-10)

Jarret de porc rôti (1-7)

Pommes de terre rôties et biefelkäise

Munster alsacien et graines de cumin (7)

Mirabelles flambées et glace vanille (3-7)

Menu Découverte à 55.00

Terrine de foie gras, poire pochée à la vanille et brioche toasté (1-3-7)

Ou

Tomates cerises confites, fromage de brebis rôti, piment d'Espelette et basilic (7)

Ou

Noix de Saint-Jacques snackées, jus de carottes à la coriandre et au gingembre (2)

Entre deux du moment

Filet de mignon de porc aux asperges vertes, tomates cerises confites et cacahuète (1-5)

Ou

Filet de sandre cuit à betterave, navet et cèleri au bouillon de légumes et raifort (4-7-9)

Ou

Filet américain à ma façon, frites fraîches et salade (3-10)

Trilogie de fromages (7)

Ou

Dame Blanche du P'tit Max (3-7)

Ou

Crème Brulée à la vanille (3-7)

Menu Dégustation à 75.00

Prix par personnes & l'ensemble de la table



Le chef vous propose un menu en cinq services
en fonction de ses créations, de ses arrivages
indiquez nous vos allergies alimentaires.

Laissez-nous le plaisir de vous surprendre
le chef vous concoctera un menu fin aux saveurs exaltantes,
les créations du chef sont adaptables à vos préférences alimentaires.

Et pour nous laisser le plaisir de vous faire découvrir des essences œnologiques
Adaptées aux suggestions du chef,
nous pouvons vous proposer un accord mets et vins (30€)

Faites-nous confiance !

Menu Enfant à 12€

Escalope panée (1)

Frites ou légumes ou salade

Ou

Fish and chips (1)

Duo de boules de glace

Chantilly

Liste des Allergènes

- 1 - Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées
Et produits à base de ces 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 - Les fruits à coque : Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia (noix du Queensland)
- 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