

Planche à partager -18.00€

(Assortiment de Charcuterie, Saumon Fumé, Fromage,
Beignets de Mozzarella, Légumes Marinés)

ENTREES

Velouté de courgettes, chantilly au curry. -10.00€-

Poêlée d'Encornets, Piquillos et Chorizo à la Persillade,
Et son Mesclun aux Fruits Secs. -11.50€-

Saumon fumé en Croissant Bun and Roll,
Crème d'ail et fines Herbes et Crudités. -13.50€-

Tarte Fine aux Escargots, Compotée d'Oignons aux Fruits Secs et Girolles,
Coulis aux Herbes. -15.00€-

Terrine de Foie Gras Maison, Compotée de Poires au Piment d'Espelette
Et Sorbet Figue. -17.00€-

Tataki de Thon, Crème de Riz Noir, Crudités Marinées à la
Vinaigrette Acidulée, Crème Glacée au Safran. -18.00€-

SALADES

Salade Caesar - 11.00€ -
(Volaille, Parmesan, Œufs durs et Tomates)

Salade des Tuileries -15.00€ -
(Magrets fumés et Gésiers de Volailles, Pomme Fruit, Noix et Comté)

Salade Océane, Gambas et Saint Jacques fraîches Poêlées, Saumon Fumé. -18.00€-

(Ici, nous prêtons attention à vos allergies. Consultez nous !)

VIANDES

Gratin de Ravioles, Jambon « Speck » Fumé, et Reblochon de Savoie. - 15.00€-

Pennes et Sot L'y Laisse à la Crème et Persillade. - 13.50€-

Emincé de Pavé de Bœuf (180 grammes environ) Crème à la Fourme d'Ambert, Frites et Salade Verte. Conseil du chef, à déguster bleu. - 16.50€-

Côte de Bœuf poêlée, Beurre au Piment ou au Bleu de Bresse, Frites Fraîches et Salade Verte (Environ 600g) - 28.00€-

Burger à l'Italienne, Focaccia ail et basilic, (Steack Bœuf Charolais ou Steack Végétal) Mozzarella fumée, Crème au Parmesan, Tomates Marinées et Coppa Tranchée. Frites et Salade Verte -18.00€-

Boite de Mont D'or Rôtie au Four et son Assortiment de Charcuterie, Potatoes et Salade Verte -18.00€-

Tartare de Bœuf Charolais et copeaux de Parmesan (160g environ, non préparé), Frites Fraiches et Salade verte - 14.00€-

Magret de Canard Rôti, Crumble à la Duxelle de Champignons, Poires Rôties et jus au Cidre. -18.50€-

Filet de Bœuf Poêlé, Jus au Thym, Gratin Dauphinois Poêlée de Légumes à la Persillade -20.00€-

POISSONS

Marmite du Pêcheur à la Bisque de Crustacés, (Cabillaud, Saumon, Cocktail de Fruits de Mer, Pommes de Terre Vapeur et Tomates Cerises) - 15.00€-

Filet de Bar Poêlé, Mousseline de Butternut légèrement Vanillée, Poelée de Champignons à la Persillade.
-17.50€

Duo de Gambas Poêlées et Saint Jacques fraîches, Risotto de Riz Noir au Chorizo, Espuma de Moules -20.00€-

FROMAGES

Faisselle de Fromage Blanc (Crème, Coulis de Fruits Rouges ou Miel)-4.50€-

Assiette de Fromages Affinés (Bleu de Bresse, Comté, Saint Marcellin
Et Crème glacée au Chèvre Cabécou)- 7.00€-

DESSERTS

Crumble aux Marrons Glacés, Gratiné à la Crème Diplomate à la Vanille - 7.00€-

Crème Brûlée à la Fève de Tonka - 6.50€-

Tiramisu au café, parfumé à la Vanille et l'Amaretto -6.50€-

Nage de Fruits Frais au Jus d'Orange et Sorbet Mandarine - 7.00€-

Entremet Croquant au Chocolat Noir, Crème Chocolat au Lait, Crème Glacée au
Chocolat Blanc.- 6.50€-

Tartelette Cacaotée à la Rhubarbe, Crème Glacée Mirabelle. -6.50€-

Financier Rhum-Raisin, Crème au Sirop d'Erable, Glace Vanille et Chantilly - 5.50€-

Café Gourmand - 8.00€-

Thé Gourmand - 8.50€-

CREMES GLACEES

Vanille, Chocolat Noir, Chocolat Blanc, Café, Caramel au Beurre Salé, Rhum-Raisin, Menthe, Mirabelle, Noix de Coco, Banane, Safran, Chèvre.

SORBETS

Fraise, Framboise, Cassis, Citron Vert, Poire, Mandarine, Mangue, Passion, Figue

1 boule – 2.60€

2 boules – 4.80€

3 boules – 5.90€

Supplément Chantilly ou Chocolat Chaud – 1.00€

NOS COUPES GLACEES

Coupe Exotique (Mandarine, Mangue, Passion, Coulis Exotique et Chantilly) -8.00€-

Coupe Gourmande (Banane, Noix de Coco, Caramel Beurre Salé, sauce Chocolat Chaud et Chantilly) -8.00€-

Coupe Fruitée (Cassis, Fraise, Framboise, Coulis de Fruits Rouges et Chantilly) – 8.00€

Chocolat Liégeois (Trois boules Chocolat sauce Chocolat Chaud et Chantilly) – 6.50€

Café Liégeois (Trois boules Café sauce Café et Chantilly) – 6.50€

Dame Blanche (Trois boules Vanille sauce Chocolat Chaud et Chantilly) – 6.50€

NOS COUPES GLACEES ALCOOLISEES

Coupe Bailey's (Une boule Café une boule Vanille, Bailey's) – 8.00€

Coupe Papa (Deux boules Rhum-raisin, rhum Don Papa) – 10.00€

Colonel (Deux boules Citron et Vodka) – 7.50€

Coupe Williamine (Deux boules Poire et Eau de Vie de Poire) – 7.50€

Coupe Iceberg (Deux boules Menthe-Chocolat et Get 27) – 7.50€

MENU DU JOUR

(Uniquement le midi en semaine)

Plat du Jour – 10.00 €

Entrée + Plat du Jour OU Plat du Jour + Dessert – 13.00 €

Entrée + Plat du Jour + Dessert – 16.00 €

MENU DES PETITS - 9.00 € -

Steak Haché accompagné de Frites ou légumes + Glace

MENUS DU MARCHÉ - 22.00 € -

Velouté de Courgettes, Chantilly au Curry

Ou

Poêlée d'Encornets, Piquillos et Chorizo à la Persillade, Mesclun aux Fruits Secs.

Ou

Salade Caesar (Volaille, Parmesan, Œufs durs et Tomates)

Gratin de Ravioles, Jambon « Speck » Fumé, et Reblochon de Savoie.

Ou

Marmite du Pêcheur à la Bisque de Crustacés, (Cabillaud, Saumon, Cocktail de Fruits de Mer, Pommes de Terre Vapeur et Tomates Cerises)

Ou

Pennes et Sot L'y Laisse à la Crème et Persillade

Fromage blanc (Nature, crème, Coulis de Fruits Rouges ou Miel)

Ou

Financier Rhum-Raisin, Crème au Sirop d'Erable, Glace Vanille et Chantilly

Ou

Glace deux Boules aux Choix

(Ici, nous prêtons attention à vos allergies. Consultez nous !)

MENU DES TUILERIES

- 29.00€ -

Saumon fumé en Croissant Bun and Roll,
Crème d'ail et fines Herbes et Cruautés

Ou

Tarte Fine aux Escargots, Comptée d'Oignons aux Fruits Secs et Girolles,
Coulis aux Herbes

Ou

Salade des Tuileries
(Magrets fumés et Gésiers de Volailles, Pomme Fruit, Noix et Comté)

Filet de Bar Poêlé, Mousseline de Butternut légèrement Vanillée, Poelée de
Champignons à la Persillade.

Ou

Emincé de Pavé de Bœuf (180 grammes environ) Crème à la Fourme d'Ambert,
Frites et Salade Verte. Conseil du chef, à déguster bleu.

Ou

Magret de Canard Rôti, Crumble à la Duxelle de Champignons,
Poires Rôties et jus au Cidre

Fromage Blanc
(Nature, Crème, Coulis de Fruits Rouges ou Miel)

Ou

Assiette de Fromages Affinés

Ou

Dessert au Choix

(Supplément de 2€ pour Café Gourmand, Thé Gourmand ou Coupe Alcoolisée)

(Ici, nous prêtons attention à vos allergies. Consultez nous !)

MENU DU CHEF

- 35.00€ -

Terrine de Foie Gras Maison,
Compotée de Poires au Piment d'Espelette et Sorbet Figue
Ou
Tataki de Thon, Crème de Riz Noir, Crudités Marinées à la
Vinaigrette Acidulée, Crème Glacée au Safran.

Duo de Gambas Poêlées et Saint Jacques fraîches, Risotto de Riz Noir au Chorizo,
Espuma de Moules
Ou
Filet de Bœuf Poêlé, Jus au Thym, Gratin Dauphinois
Poêlée de Légumes à la Persillade

Fromage Blanc (Nature, Crème, Coulis de Fruits Rouges et Miel)
Ou
Assiette de Fromages Affinés

Dessert au Choix
(Supplément de 2€ pour Café Gourmand, Thé Gourmand ou Coupe Alcoolisée)

(Ici, nous prêtons attention à vos allergies. Consultez nous !)