

Le Chef Cyril Paysserand et ses équipes vous proposent

Horaires Carte déjeuner de 12h00 à 15h00 et diner de 18h00 à 22h00

ENTRÉES

Carpaccio de tomates anciennes, houmous, pesto basilic et roquette 	13 €
Mousseline de courgettes coco, crevettes marinées au gingembre, citron vert et légumes croquants au curry vert	14 €
Gaspacho blanc aux amandes, chiffonnade de jambon Serrano, sucrine et croustillant de Parmesan	13 €
Entrée du jour	13 €

PLATS

Saumon cuit sur peau, risoni, vierge de tomate, olives noires et herbes fraîches	23 €
Suprême de poulet jaune, gnocchi et pleurotes sautées, petits pois et jus corsé	22 €
Pâtes pennette, courgettes confites à l'huile d'olive, pesto basilic et Parmesan râpé 	18 €
Cheeseburger du Bistro, pommes de terre croustillantes (Pain sésame, bœuf haché, cheddar, oignons, sucrine, sauce tomate)	24 €
Entrecôte XL (350g), pommes de terre croustillantes	35 €
Supplément pommes de terre croustillantes ou légumes	8 €
Plat du jour	23 €

FROMAGE

Fromage affiné par notre Maître Fromager, mesclun de salade	12,50 €
---	---------

DESSERTS

Profiterole, glace fleur de lait, chocolat et coulis pêche verveine 	10,50 €
Le petit pot tout chocolat 	10 €
Fruits coupés, coulis fraise, framboise, verveine, basilic, gingembre 	11 €
Dessert du jour	11 €



MENU ENFANT (-12 ANS)

Pâtes pennette au jambon et Emmental
ou suprême de volaille, pommes de terre croustillantes

Glace vanille en pot ou Le petit pot tout chocolat

Sirop à l'eau - 25 cl

18 €

SNACKING DE 15H30 A 18H

Salade Caesar (salade, poulet, croûtons, anchois, sauce Caesar)	19 €
Salade de saumon fumé, crème acidulé, légumes croquants	14 €
Omelette nature, pommes de terre croustillantes, mesclun de salade	11 €
Omelette jambon et fromage, pommes de terre croustillantes, mesclun de salade	13 €
Assiette mixte de fromages et charcuteries à partager	20 €
Assiette de fromages à partager	19 €
Dessert du jour	11 €

BRUNCH, LE DIMANCHE DE 11H00 À 15H

Formule Brunch avec buffet à volonté, animé par notre chef

Viennoiseries / Brioche / Pancakes / Sélection de pains / Confitures

Sélection d'entrées froides / Charcuteries diverses

Plats chauds du moment (viande/poisson) / Koulibiac de saumon /
Tartes salés / Pâté croûte / Saumon fumé

Fromages affinés / Assortiment de desserts gourmands / Corbeille de fruits

Boissons chaudes / Jus de fruits frais

Tarif : 41.00€

Tarif enfant (-12 ans) : 18,00€/TTC

BRUNCH OPTION TOUT AU CHAMPAGNE

Brunch + 1 bouteille de Champagne pour 2 personnes

Tarif : 61.00€ par personne

COMBINÉ BRUNCH + CROISIÈRE COMMENTÉE :

Tarifs Brunch + Croisière commentée :

Adulte = 50.00€

Enfant (-12 ans) = 22.00€

Tarifs Brunch Champagne + Croisière commentée :

Adulte = 70.00€

COMBINÉ ADULTE : 45.50 €

Entrée + plat (choix à la carte SAUF entrecôte) + Croisière Promenade
ou

Plat (choix à la carte SAUF entrecôte) + dessert + Croisière Promenade

Supplément entrecôte = 10.50 €

Prix nets en euros, service compris -Moyens de paiement acceptés : CB-AMEX-Espèces