Carte restauration sur place

À partager

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL - 9.90

PLANCHE MIXTE
POUR 2 - 12.90
POUR 4 - 17.90

COPPA, JAMBON DE PAYS, CHORIZO, COMTÉ, ST-NECTAIRE, CHÈVRE, TARTINABLE

ASSIETTE DE FRITES 4.50

Entrées

ŒUF COCOTTE — **5.90**
Jambon blanc, mozzarella, crème fraîche

SAUMON GRAVLAX — **9.90**
Saumon mariné 24 h, huile de paprika et toasts

CROUSTILLANT DE CAMEMBERT — **8.50**
Feuille de brick, camembert, pommes, miel

FOIE GRAS MAISON — **16.50**
Accompagné de ses toasts et de son chutney de figues

Salades

CHAVIGNOL — **15.50**
Mesclun, pommes de terre, lardons, champignons, toasts de chèvre, tomates, œuf.

CÉSAR — **15.50**
Mesclun, émincé de poulet, croûtons, tomates, copeaux de parmesan, sauce au parmesan.

AUVERGNATE — **15.50**
Mesclun, tomates, bleu d'Auvergne, noix, magret fumé, œuf poché.

GÉSIERS — **15.50**
Mesclun, tomates, œuf, gésiers, lardons, pommes de terre, vinaigre de framboise.

SALADE VERTE — **3.90**

Prix nets en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pâtes



PESTO BURRATA - 15.00

PESTO VERT, BURRATA

ÉMINCÉ DE POULET AUX ÉPICES 16.50

CRÈME FRAÎCHE,
ÉMINCÉ DE VOLAILLE,
CURRY, PAPRIKA,
CHAMPIGNONS, LARDONS,
ESTRAGON

TRUFFE - 19.00

JAMBON ITALIEN,
CRÈME DE TRUFFE,
CHAMPIGNONS

LASAGNES - 14.50

SAUMON - 15.00

CRÈME FRAÎCHE,
SAUMON FUMÉ,
CHAMPIGNONS

CARBONARA - 14.50

CRÈME FRAÎCHE,
LARDONS,
CHAMPIGNONS,
ŒUF MIROIR

NOIX DE SAINT-JACQUES 18.00

CRÈME FRAÎCHE,
PERSILLADE,
NOIX DE SAINT-JACQUES
FLAMBÉES AU WHISKY.

Produits de la mer

POÊLÉE DE NOIX DE SAINT-JACQUES **22.50**

- CHORIZO
- WHISKY
- ANDOUILLE DE GUÉMENÉ

FISH AND CHIPS **17.50**
Frites maison et une sauce tartare

POISSON DU JOUR **22.50**

POULPE SNACKÉ **22.50**
Purée de pommes de terre, purée de carotte, crème d'épices

Escalopes de veau

CHASSEUR - 19.50

CRÈME FRAÎCHE,
LARDONS,
CHAMPIGNONS,
ESTRAGON

SALTIMBOCCA - 19.50

CRÈME FRAÎCHE,
VIN BLANC,
SPECK,
GRATINÉE

NORMANDE - 19.50

CRÈME FRAÎCHE,
CHAMPIGNONS,
FLAMBÉE AU CALVADOS

MILANAISE - 19.50

PANÉE,
QUARTIER DE
CITRON JAUNE

Prix nets en euros, service compris.

Viandes

CÔTE DE BŒUF - environ 800 g, origine France Trois sauces au choix, cuisson bien cuite non proposée.	**59.00**
ENTRECÔTE - environ 300 g, origine France	**26.90**
BAVETTE D'ALOYAU - environ 220 g, origine France	**21.50**
STEAK TARTARE - environ 180 g, origine France	**16.50**
CARPACCIO DE BŒUF - origine France	**18.90**
ANDOUILLETTE 5A - origine France	**19.50**
SOURIS D'AGNEAU - origine France Purée de pommes de terre, jus d'agneau corsé au thym.	**22.50**

Les sauces : béarnaise, poivre, échalote, forestière, Roquefort, beurre maître d'hôtel

Burgers



CLASSIC - 15.50

PAIN BRIOCHÉ,
STEAK HACHÉ ENVIRON 180 G ORIGINE FRANCE,
CHEDDAR, SALADE,
TOMATES,
OIGNONS CONFITS,
CORNICHONS,
SAUCE MAISON



PULLED PORK - 17.50

PAIN BRIOCHÉ NOIR,
EFFILOCHÉ DE PORC,
CORNICHONS,
OIGNONS ROUGES CRUS,
CHEDDAR, RÖSTI,
SAUCE BARBECUE.



CHICKEN - 16.50

PAIN BRIOCHÉ,
TENDERS
DE POULET MAISON,
TOMATES,
OIGNONS CONFITS,
CHEDDAR, SAUCE CRÈME
À L'AIL MAISON

Accompagnements

- FRITES MAISON
- PÂTES
- RIZ
- HARICOTS VERTS
- PURÉE DE POMMES DE TERRE

Prix nets en euros, service compris.

Marco Polo

entrée + plat ou plat + dessert - 23.90

entrée + plat + dessert - 29.90

FOIE GRAS MAISON (+ 4.00 €)
ou
ŒUF COCOTTE
ou
SAUMON GRAVLAX

BAVETTE D'ALOYAU
ou
POISSON DU JOUR
ou
PÂTES PESTO BURRATA

ASSIETTE DE FROMAGES
ou
COULANT AU CHOCOLAT
ou
CRÈME BRÛLÉE



Bambino

- de 12 ans — plat + dessert - 9.90

BURGER
ou
STEAK HACHÉ
ou
PÂTES CARBONARA
ou
PIZZA BAMBINO

MOUSSE AU CHOCOLAT
ou
2 BOULES DE GLACE

Prix nets en euros, service compris.

Les Pizzas

MARGHERITA - 11.00

SAUCE TOMATE,
JAMBON, MOZZARELLA

ROYALE - 12.90

SAUCE TOMATE,
JAMBON, MOZZARELLA,
CHAMPIGNONS, ŒUF

NAPOLITAINE - 13.50

SAUCE TOMATE, THON,
MOZZARELLA, OLIVES,
PERSILLADE,
ANCHOIS MARINÉS

5 FROMAGES - 13.90

SAUCE TOMATE,
PARMESAN,
GORGONZOLA, CHÈVRE,
MOZZARELLA,
REBLOCHON

TOSCANE - 13.90

SAUCE TOMATE,
CHAMPIGNONS,
MOZZARELLA, LARDONS,
GORGONZOLA,
OIGNONS CUITS,
TOMATES FRAÎCHES

AMÉRICAINE - 13.90

SAUCE TOMATE,
CHAMPIGNONS,
MOZZARELLA,
VIANDE HACHÉE,
OIGNONS CUITS,
POIVRONS, ŒUF

MARCO POLO - 14.50

SAUCE TOMATE,
CHAMPIGNONS,
MOZZARELLA,
JAMBON, LARDONS,
ARTICHAUTS, OLIVES, ŒUF

L'ORIENTALE - 14.90

SAUCE TOMATE,
MOZZARELLA,
VIANDE KEBAB,
TOMATES FRAÎCHES,
OIGNONS CUITS,
CRÈME FRAÎCHE

REINE - 12.50

SAUCE TOMATE,
JAMBON, MOZZARELLA,
CHAMPIGNONS, OLIVES

4 SAISONS - 12.90 Ø

SAUCE TOMATE,
MOZZARELLA,
CHAMPIGNONS, POIVRONS,
ARTICHAUTS,
TOMATES FRAÎCHES

CAMPAGNARDE - 13.50

SAUCE TOMATE,
CHAMPIGNONS,
MOZZARELLA, LARDONS,
CHORIZO, PERSILLADE,
TOMATES FRAÎCHES

CALABRESE - 13.90

SAUCE TOMATE,
CHAMPIGNONS,
MOZZARELLA, JAMBON,
POIVRONS, POIVRE VERT,
CRÈME FRAÎCHE

MERGUEZ - 13.90

SAUCE TOMATE,
CHAMPIGNONS,
MOZZARELLA, MERGUEZ,
CHORIZO

ANDOUILLE DE GUÉMENÉ - 14.50

SAUCE TOMATE,
CHAMPIGNONS,
MOZZARELLA, LARDONS,
ANDOUILLE DE GUÉMENÉ

NORDIQUE - 14.50

SAUCE TOMATE,
CHAMPIGNONS,
MOZZARELLA,
SAUMON FUMÉ,
CRÈME FRAÎCHE

Prix nets en euros, service compris.

ITALIENNE - 14.90

SAUCE TOMATE,
CHAMPIGNONS,
MOZZARELLA,
PANCETTA, COPPA,
CHORIZO, SPECK, OLIVES

TARTIFLETTE - 14.90

BASE CRÈME,
POMMES DE TERRE,
REBLOCHON, ÉCHALOTES,
SAINT-NECTAIRE, LARDONS

SAVOYARDE - 14.90

SAUCE TOMATE,
CHAMPIGNONS,
MOZZARELLA,
REBLOCHON,
POMMES DE TERRE,
JAMBON DE PAYS

SOUFFLÉE - 15.00
(DOUBLE PÂTE À PIZZA)

SAUCE TOMATE,
CHAMPIGNONS,
JAMBON, MOZZARELLA,
CRÈME FRAÎCHE

BURRATA - 15.50

SAUCE TOMATE,
MOZZARELLA, MESCLUN,
JAMBON DE PAYS, BURRA-
TA, TOMATES CONFITES,
HUILE DE BASILIC,
CRÈME BALSAMIQUE

SAINT-JACQUES - 16.90

SAUCE TOMATE,
CHAMPIGNONS,
MOZZARELLA,
NOIX DE SAINT-JACQUES,
CRÈME, PERSILLADE

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE **1.50**

Le duo

UNE DEMI-PIZZA AU CHOIX
ET DE LA SALADE VERTE
prix identique à la pizza choisie

ASSIETTE DE FROMAGES **8.50**
Comté, Saint-Nectaire, Reblochon, chèvre, mesclun

Desserts

COULANT AU CHOCOLAT MAISON **7.50**
Et sa boule de glace vanille

TIRAMISU BRETON **6.90**
Pommes et caramel au beurre salé.

TIRAMISU CAFÉ **6.90**

PROFITEROLES **7.50**
Deux choux, chocolat chaud, glace vanille,
crème fouettée maison

BRIOCHE PERDUE **7.50**
Boule de glace vanille, caramel au beurre salé,
crème fouettée maison

CRÈME BRÛLÉE **6.90**

MOUSSE AU CHOCOLAT **6.90**

TARTE FINE CITRON **7.50**
Et sa boule de glace citron vert

CAFÉ GOURMAND **7.90**
Boisson chaude et ses mignardises

Prix nets en euros, service compris.

Glaces



UNE BOULE - 2.90



DEUX BOULES - 4.90



TROIS BOULES - 6.50

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE OU COULIS - 1.50

Coupes glacées

DAME BLANCHE **7.90**
Trois boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée

CHOCOLAT LIÉGEOIS **7.90**
Trois boules chocolat, chocolat chaud, crème fouettée

CARAMEL LIÉGEOIS **7.90**
Trois boules caramel, sauce caramel, crème fouettée

CAFÉ LIÉGEOIS **7.90**
Trois boules café, sauce café, crème fouettée

PÊCHE MELBA **7.90**
Trois boules vanille, morceaux de pêche,
coulis de fruits rouges, crème fouettée

COUPE DU MOMENT **7.90**
Voir ardoise

COLONEL **7.90**
Deux boules citron vert, vodka

CRÉOLE **7.90**
Deux boules rhum-raisins, rhum

AFTER EIGHT **7.90**
Deux boules menthe, Peppermint

Prix nets en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.