

Entrées

	petite /grande
Planche Tapas (nems,samoussas,etc,,,,)	11€/19€
Planche de charcuterie	11€/19€
 César à notre façon	 10€/16€
salade,tomate,œuf,croûtons,parmesan,poulet pané,sauce césar	
La Delph'	10€/16€
salade, betteraves cuite et crue ,avocat, agrumes , feta et noix de cajou	
Velouté de butternut	14€
avec son œuf parfait et graines de courge grillées	
Le petit tartare de thon thai	11€
sauce soja,sésame,poivrons,cacahuètes,gingembre,coriandre,cébette	
Crème brûlée roquefort et noisettes	12€
avec salade	
Cassolette de crevettes aux épices colombo	16€
tombée de choux frisé à l'ail	
Foie gras mi-cuit maison	18€
avec son confit d'oignons et ses toasts	
Œuf parfait crème de truffe	16€
et crumble parmesan	

Menu des Pitchouns

soda ou sirop au choix

+

linguinis carbonara ou roquefort

ou nuggets ou burger ou steack haché frites

+

brownies choco ou compote ou glace 1 boule

12€

Tartare de bœuf

Classique 17€

échalote, cornichons, tabasco, sauce anglaise, ketchup, mayo, ciboulette

Italien 17€

jambon cru, parmesan, tomates confites, pistou

Thaï 17€

sauce soja, sésame, poivrons, cacahuètes, gingembre, coriandre, cébette

Truffé 20€

huile de truffe, copeaux de truffe, sauce soja, ciboulette et échalote

Rossini 25€

assaisonnement du truffé avec foie gras poêlé

Tartare de thon

Classique 18€

mangue, échalote, ciboulette, citron, huile sésame, sauce soja et teryaki

Thaï 18€

sauce soja, sésame, poivrons, cacahuètes, gingembre, coriandre, cébette

Truffé 21€

huile de truffe, copeaux de truffe, sauce soja, ciboulette et échalote

Rossini 26€

assaisonnement du truffé avec foie gras poêlé

Nos tartares sont accompagnés de frites maison et salade

Burgers

Classique 18€

salade, tomate, steak haché frais, bacon, cheddar, oignons, ketchup, mayo

Sequin 19€

salade, tomate, steak haché frais, confit d'oignons, miel, chèvre

Tonmikai 22€

steak de thon, wakamé, avocat, tomate, oignons, sauce teryaki

Nos burgers sont accompagnés de frites maison

Plats

Suprême de poulet aux cèpes (cuisson basse température) avec gratin dauphinois	19€
Parmentier d'agneau jus corsé	26€
Pavé de bœuf Piémontais grillé , frites maison	22€
Pavé de bœuf Rossini , frites maison (sur brioche grillée avec foie gras poêlé et sauce porto truffée)	28€
Demi magret de canard au miel ,frites maison	19€
Magret de canard au miel , frites maison	28€
Ris de veau aux morilles , gratin dauphinois	29€
Steack de thon mi-cuit , frites maison	20€,
Steack de thon Rossini , frites maison (sur brioche grillée avec foie gras poêlé et sauce porto truffée)	26€
Pavé de saumon au beurre d'herbes purée de pomme de terre et légumes	22€
Saint-Jacques sur risotto de riz vénéré à la crème de muscat	29€
Linguinis à la carbonara	15€
Linguinis crème de truffe et parmesan supplément burrata	22€ 4€

Les petits plus

sauces:

morilles , sauce porto truffée 4€ / poivre , roquefort, miel 2€
cèpes 3€

bol de frites , bol de salade , gratin , pommes grenailles ou légumes 4€

sup foie gras poêlé 5€

Menu à 30€

Velouté de butternut

avec son œuf parfait et graines de courge grillées

ou

Tartare de thon thaï

sauce soja, sésame, poivrons, cacahuètes, gingembre, coriandre, cébette

ou

Crème brûlée roquefort et noisettes

Suprême de poulet aux cèpes

(cuisson basse température) et gratin dauphinois

ou

Pavé de saumon au beurre d'herbes

purée de pomme de terre et légumes

ou

Tartare de bœuf classique, thaï ou italien

frites maison, salade

Crème brûlée

ou

Moelleux au chocolat

ou

Carpaccio d'ananas

(boule de glace noix de coco, copeaux de coco et coulis de fruits exotiques)

ou

Dessert à la carte +3€

Les menus ne sont pas modifiables

Menu à 40€

Oeuf parfait crème de truffe
et son crumble de parmesan

ou

Cassiolette de crevettes aux épices colombo
tombée de choux frisé à l'ail

ou

Foie gras mi-cuit maison
avec son confit d'oignons et ses toasts

Parmentier d'agneau jus corsé

ou

Ris de veau aux morilles
gratin dauphinois

ou

Saint-Jacques sur risotto de riz vénéré
à la crème de muscat

Dessert ou glace au choix dans la carte

ou

Assiette de Fromages

Les menus ne sont pas modifiables

Desserts

Tous nos desserts sont faits maison

Moelleux chocolat	7€	Crème brûlée	7€
Profiteroles	9€	Pavlova	9€
Café douceur	8€	Thé douceur	9€
Nougat glacé maison ,et coulis de fruits rouges			7,5€
Carpaccio d'ananas avec sa boule coco , coco râpée et coulis exotique			7,5€
Dessert du moment			7,5€
Assiette de fromages	8,5€		

Glaces

1boule 2,5€ , 2boules 4,5€

3boules 6,5€ , sup chantilly 1€

parfums : vanille , chocolat , café , praliné ,
caramel fleur de sel , mangue , fraise , framboise , citron , coco

Dame Blanche 8€

glace vanille , sauce chocolat et chantilly

Café liégeois 8€

glace café , café liquide et chantilly

Chocolat liégeois 8€

glace chocolat , sauce chocolat et chantilly

la meringuée 9€

sorbet fraise , framboise , glace coco , coulis de fruits rouge , meringue et
chantilly

la gourmande 9,5€

glace chocolat , praliné et vanille , éclats de brownie , sauce chocolat et chantilly

Colonel 9€

sorbet citron et vodka