



Le petit-déjeuner

PETIT-DÉJEUNER PARISIEN 20€

Thé, café ou chocolat chaud à l'ancienne dit « l'Africain »

Jus d'orange frais 25 cl

Viennoiseries, croissant, pain au chocolat

Petit pain, beurre, confiture, miel

À LA CARTE

Croissant 2,70€

Pain au chocolat 2,90€

Petit pain, beurre, confiture, miel 7,50€

Salade de fruits 10,50€

Pause salée

Croque-Monsieur*, jambon au torchon, Comté, sucrine 16€

Quiche Lorraine, sucrine 15,50€

Quiche saumon brocolis, sucrine 15,50€

Club sandwiches

Angelina, filet de volaille*, poitrine fumée, œuf dur, tomate, pommes grenailles ou sucrine 23,50€

Végétarien 22€

œuf dur, guacamole*, concombre, crème de feta, tomate, radis, pommes grenailles ou sucrine

Salades

Salade Caesar, suprême de volaille, Parmesan, croûtons, cœur de romaine 23€

Tomates à l'ancienne, stracciatella, olives Kalamata, fraises, graines de sarrasin 20€

Salade Niçoise, filet de thon bonite, œufs durs, haricots verts, poivrons, tomates, mini épis de maïs, câpres, olives Kalamata, cœur de laitue 25€

Plats chauds

Suprême de volaille 24€
polenta crémeuse au citron, tartare de tomatesPavé de cabillaud 28€
quinoa, poêlée de légumes verts, sauce viergeRavioli aux champignons à la truffe d'été¹ 25€
crème de Parmesan

Accompagnements

Salade sucrine 6€

Pommes grenailles 7€

*Produits décongelés

¹Tuber Aestivum

Prix nets – Service compris
 La Maison décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'objets personnels.
 Les allergènes sont disponibles sur demande à l'accueil du restaurant.
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
 À consommer avec modération.



Pâtisseries*

NOTRE SPÉCIALITÉ

Mont-Blanc 9,40€
 Meringue, Chantilly légère,
 vermicelles de crème de marrons

LES CLASSIQUES

Millefeuille 9,50€
 Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

Éclair chocolat 7,30€
 Pâte à choux, crémeux au chocolat noir,
 glaçage au chocolat noir

Tarte citron 8,70€
 Sablé breton sans gluten, crème onctueuse au citron,
 mousse et gelée citron

LA COLLECTION

Fraisier 9,70€
 Biscuit noisette, crème légère à la vanille,
 fraises fraîches

Mont-blanc abricot-passion 9,60€
 Meringue, Chantilly à l'abricot, cœur abricot-passion,
 vermicelles de crème de marrons, abricots secs

Monceau 9,30€
 Croustillant au gruë de cacao, ganache chocolat-caramel,
 biscuit caramel, mousse caramel, Chantilly

Passiflore 8,70€
 Croustillant noix de coco,
 biscuit madeleine noix de coco, crémeux passion,
 mousse légère au citron jaune, meringue italienne,
 noix de coco râpée

TARTE DE SAISON

Du 22 mai au 15 juillet 2021

Confidence 9,50€
 Biscuit macaron, crémeux groseille, biscuit génoise,
 compotée fraise-groseille, ganache chocolat blanc,
 groseilles et framboises fraîches

Création exclusive

Antoinette 9,30€
 Pâte à choux, croustillant praliné, crémeux chocolat,
 cœur praliné, Chantilly, disque en chocolat noir,
 noisette torréfiée

Macarons et petits gâteaux*

Macaron individuel 6€
 Chocolat, vanille, pistache, framboise, Mont-Blanc

Quatre mini macarons au choix 9€
 Mont-Blanc, chocolat grand cru, vanille, café,
 pistache, caramel, framboise, citron, rose

Financier, vanille, pistache ou chocolat 4,50€