

Menu P'tit Paradis 29 €

Entrée + plat + fromage OU dessert

Starter + main course + cheese OR dessert

Menu Découverte 36 €

Entrée + plat + fromage ET dessert

Starter + main course + cheese AND dessert

Les Entrées :

- Carpaccio de bœuf, vinaigrette aux condiments, parmesan et mesclun 17 €
Beef carpaccio, condiment vianigrette, Parmesan cheese and mixed salad leaves
- Soupe de tomates au pain, jambon, œuf et croûtons 15 €
Tomato soup with bread, ham, egg and croutons
- Omelette plate « au vert », coulis de légumes rouge, salade et pignons de pins 15 €
Open omelette with chard leaves, red vegetable sauce, salad and pine nuts
- Pressé de légumes de saison, sauce au basilic, chips de fromage 16 €
Pressed seasonal vegetables , basil cream, cheese crips
- Piquillos farcis à la chair de crabe, aïoli safrané 18 €
Sweet red peppers stuffed with crab meat, aïoli sauce with saffron

Les Plats :

- Pavé de bœuf Charolais poêlé : - légumes du moment au jus de viande et lard 23 €
(+supp de 3€ avec les Menus) **OU**
- purée et beurre d'Epoisses
Thick « Charolais » beef steak : - seasonal vegetables with meat juice and bacon
(+ extra 3€ with the menu) **OR**
- mashed potatoes and Epoisses cheese sauce
- Epaule d'agneau braisée, riz basmati aux fruits secs et épices 21 €
Braised shoulder of lamb, basmati rice with dried fruit and spices
- Risotto de pâtes, artichauts poêlés, jus gras et roquette 18€
Risotto pasta, pan-sautéed artichokes, butter sauce and rocket
- Filet de merlu cuit au four, pipérade et mélange d'herbes 19 €
Fillet of hake cooked in the oven,with bell peppers, tomatoes and Espelette pepper
- Filets de maquereau, fenouil braisé et cru, sauce citron au porto 18 €
Mackerel fillets with braised and raw fennel, lemon and Porto sauce

Les Fromages :

- *Assiette de Fromages Régionaux* 8 €
Assortiment of regional cheeses
- *Fromage Blanc (à la Crème ou Coulis de Fruits)* 5 €
Soft fresh cheese (with cream or red fruit coulis)

Les Desserts :

- *Coupe glacée "P'Tit Paradis"* 9 €
Ice cream cup "P'Tit Paradis"
- *Tartelette aux abricots rôtis, crème pâtissière, romarin et amandes* 9 €
Tartlet with roasted apricots, pastry cream, rosemary and almonds
- *Yaourt maison au chocolat, chantilly mascarpone et fruits secs* 9 €
Homemade chocolate yogurt with whipped mascarpone and dried fruit
- *Gâteau moelleux à la banane, glace au yaourt, sauce caramel* 9 €
Soft banana cake, yogurt ice cream, caramel sauce
- *Soupe de pêches à la menthe poivrée, glace au miel* 9 €
Peach soup with peppermint, honey icecream

Toute place occupée par un client non consommateur sera facturée 6€
Every seat occupied by a customer without consuming will be charged 6€