

MENU BISTRO DÉCOUVERTE

Menu multi-plats à composer selon votre appétit.
Choisissez parmi une sélection variée et créez votre propre expérience.

Salade fraîcheur | 15.

Fraises, concombres, halloumi grillé, pacanes torréfiées,
vinaigrette crémeuse à l'avocat

Chou-fleur tempura | 15.

Enrobé de camerises caramélisées au miel,
chutney d'ananas aux poivrons rouges

Tartare de saumon, truite fumée et marinée (3,5 oz) | 21.

Vinaigrette balsamique blanc et citron (servi avec croûtons)

Tartare de bœuf, foie gras, canard fumé (3,5 oz) | 23.

Mayonnaise aux deux moutardes (servi avec croûtons)

Noix de ris de veau | 28.

Beurre noisette, pommes et poires caramélisées à la vanille, sauce au chocolat blanc

Rillettes de canard | 19.

Marmelade d'oignons aux canneberges, croûtons figue et miel

Frites | 8. – Au parmesan et ail noir | 12.

Mayo au poivre

Gravlax de saumon à la betterave | 19.

Mousseline de betteraves à la vanille, chioggia, citron confit, jeunes pousses,
vinaigrette yuzu

Tataki de bœuf mariné | 23.

Câpres frits, oignons acidulés, huile de truffe, jeunes pousses, mayonnaise piquante

Panaché de fruits de mer | 23.

Mangues, concombres, yogourt à l'avocat et citron

Burratini | 24.

Tomates confites au gingembres, courgettes, tapenade

Panzerotti aux champignons | 32.

Poêlée de champignons à l'ail noir bio, foie gras poêlé, fond de veau crémé

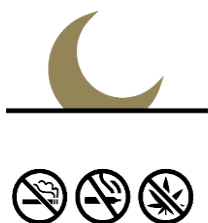
Pain brioché maison | 5.

Beurre aromatisé

Bavette de bœuf grillée | 24.

Cuisson médium/saignant

Purée de Yukon Gold, tombée de légumes, sauce aux cinq baies et Cognac



BARISTA



Café, thé (Earl Grey | Red Rose | Thé vert) | 4.

Tisane *UrbaniThé* | 4.

No Stress

Mélisse, menthe, gingembre, citron, pétales de calendula

L'Élixir bleu

Bleuet, groseille, pomme, églantier, hibiscus, écorces d'orange, fleurs de pois bleu papillon, centaurée bleuet

Érable gourmande

Pomme, églantier, hibiscus, orange, pomme, sucre d'érable, sirop d'érable, pétales de calendula

Bol de café au lait | 6.

Cappuccino | 5.

Espresso | 4.

Double Espresso | 6.

Allongé | 5.

Café glacé | 7.

Café glacé aromatisé (Vanille | Noisette) | 8.

Brésilien (Brandy St-Rémy, Kahlua, Cointreau) | 14.

Espagnol (Brandy St-Rémy, Kahlua) | 14.

Irlandais (Jameson, Irish Mist) | 14.

DESSERTS



Guayaquil au caramel | 16.

Mousse au chocolat Guayaquil. Caramel fleur de sel, biscuit moelleux au chocolat

Savarin au rhum et fruits de saison | 16.

Savarins imbibés au rhum, compotée aux fruits de saison, chantilly à la vanille

Éventail de fruits frais | 14.

Fruits du marché apprêtés

