

Entrées

Salade de crabe, avocat, sucrine et cazette® <i>Crab salad, avocado and cazette®</i>	24 €
Saumon mariné au gingembre, crème de cresson de fontaine <i>Ginger marinated salmon, watercress cream</i>	26 €
Racines et herbes d'Herblay, vinaigrette mangue et chèvre frais <i>Roots and herbs from Herblay, French mango dressing and fresh goats cheese</i>	24 €
Champignons de saison en escabèche, jambon cru et cazette® <i>Seasonal mushrooms in "escabèche", ham and cazette®</i>	26 €
Foie gras aux épices à la rose, caramel de vinaigre de riz <i>Foie gras with rose flavored spices, rice vinegar caramel</i>	27 €

Poissons

Cabillaud de ligne à la clémentine et au potiron <i>Wild cod, clementine and pumpkin</i>	36 €
Lasagne de gambas sauvages, lait de coco, parmesan et coriandre fraîche <i>Wild gambas lasagna with fresh coriander, coconut milk and parmiggiano</i>	39 €
Merlan de ligne, artichauts poivrade et oignons caramélisés, sauce curcuma <i>Wild whiting, peppered artichokes and caramelized onions, turmeric sauce</i>	35 €
Poisson du jour <i>Our daily fish</i>	34 €

Viandes

Côte de veau français, condiment et jus aux câpres <i>French veal rib, condiment and capers sauce</i>	42 €
Entrecôte Angus d'Argentine, chutney d'échalote grise et oignon rouge <i>Argentinian Angus rib steak, shallot chutney and red onion</i>	38 €
Tartare de boeuf taillé au couteau <i>Knife-carved beef tartare</i>	33 €
Suprême de canard Miéral, chou de Pontoise et poire acidulée <i>Miéral duck supreme with Pontoise's cabbage and pickled pear</i>	32 €
Viande du jour <i>Our daily meat</i>	34 €

Fromage

Notre fromage et son verre de vin <i>Our cheese with its glass of wine</i>	16 €
---	------

Desserts

Millefeuille à la cazette® <i>"Mille-feuille" with cazette®</i>	14 €
Macaron à la framboise et au fruit de la passion <i>Raspberry macaroon with passion fruit</i>	14 €
Ananas rôti à la vanille, glace coco-citron vert <i>Vanilla roasted pineapple, coco and lime icecream</i>	12 €
Tarte au citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i>	14 €
Mousse et croustillant au chocolat Guayaquil <i>Guayaquil chocolate mousse and crispy biscuit</i>	12 €
Sélection de glaces maison <i>Our selection of homemade icecreams</i>	8 €
Café ou thé gourmand <i>Gourmand coffee or tea</i>	12 €

Notre chef, **Romain Marzet**, vous suggère aujourd'hui
*Our head chef, **Romain Marzet**, recommends you today*

LE MENU PATIO

Un menu inspiré, chaque jour, des saveurs du marché
A daily menu, inspired by seasonal flavours

■ Entrée, plat ou plat, dessert 41€
Starter, main course or main course, dessert

■ Entrée, plat, dessert 49€
Starter, main course, dessert

EXEMPLE DE MENU DU JOUR

Foie gras aux épices à la rose, caramel de vinaigre de riz
Foie gras with rose flavored spices, rice vinegar caramel

OU

Gambas sauvages, topinambours, lait de coco et coriandre fraîche
Wild king prawns, Jerusalem artichokes, coconut milk and fresh coriander

Saint-Jacques aux lentilles vertes du Puy
Sea scallops and green lentils from Le Puy

OU

Bavette d'aloiau black Angus, aubergine et girolles aux olives
D'aloiau black Angus sirloin, egg-plant, chanterelles and olives

Café ou thé gourmand
Coffee or tea « gourmand »

OU

Feuilleté framboise
Raspberry puff pastry

Le Petit Déjeuner est servi de 06h30 à 10h30 du lundi au vendredi
et de 06h30 à 11h le samedi et le dimanche.
*Breakfast is served from 6:30am to 10:30am from Monday to Friday
and from 06:30 am to 11am on Saturday and Sunday.*

Le Déjeuner est servi de 12h30 à 14h30 du lundi au dimanche.
Lunch is served from 12:30pm to 2:30pm from Monday to Sunday.

Le Dîner est servi de 19h à 22h30 du lundi au samedi.
Diner is served from 7:00pm to 10:30pm from Monday to Saturday.

Le restaurant est fermé le dimanche soir.
Restaurant is closed on Sunday evening.