

Carte

ENTRÉES / STARTERS

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FAITE MAISON, CONFITURE D'OLIVES TAGGIASCHE, PAIN FRUITS SECS TOASTÉ 22€
Homemade duck foie gras terrine, Taggiasca olive jam, toasted dried fruit bread

FINE TRANCHE DE JAMBON IBERICO CEBO DE CAMPO, PAIN À L'AIL ET HUILE VIERGE, TOMATE RÔTIE AU MIEL, SUCRINE, VINAIGRETTE SÉSAME 24€
Thin slice of Iberico ham cebo de campo, garlic bread and virgin olive oil, roasted tomato with honey, baby gem lettuce, sesame vinaigrette

TOMATE GRAPPE, BURRATA CRÈMEUSE, EAU DE TOMATE LÉGÈREMENT EPICÉE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE, PESTO DE BASILIC 17€
Tomato cluster, creamy burrata, slightly spicy tomato water, balsamic vinaigrette, basil pesto

TARTARE DE THON IKEJIME ET CREVETTES, MARINADE PONZU, COULIS MANGUE-PASSION, CHIPS DE RIZ 19€
Ikejime tuna and shrimp tartare, ponzu marinade, mango-passion fruit coulis, rice crisps

GASPACHO DE TOMATE, PASTÈQUE ET FRAISE, LÉGUMES CROQUANTS, CROÛTON DE PAIN À L'AIL 15€
Tomato, watermelon and strawberry gazpacho, crunchy vegetables, garlic bread crouton

PLATS / MAIN DISHES

L'INCONTOURNABLE COQUELET RÔTI AU FOUR, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TARTUFATA, SAUCE FOIE GRAS 29€
The signature oven-roasted spring chicken, mashed potatoes with truffle sauce, foie gras sauce

LINGUINE, QUEUE DE HOMARD CANADIEN DÉCORTIQUÉE, BISQUE DE TÊTE CITRONNÉE, PARMIGIANO RÉGIANO RÂPÉ 47€
Linguine, peeled lobster canadian tail, lemon bisque, grated parmigiano regiano

COEUR DE FILET DE BOEUF, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, LÉGUMES, SAUCE ESTRAGON 38€
Beef tenderloin, potato mousseline, vegetables, tarragon sauce

DOS DE CABILLAUD, HARICOTS VERTS GLACÉS, CHOU PAK CHOI, JUS MARINIÈRE 28€
Cod loin, glazed green beans, pak choi, marinière sauce

RIBS DE COCHON BRAISÉS MARINÉS AU SOJA ET MIEL, RIZ PARFUMÉ AU GINGEMBRE 35€
Braised pork ribs, marinated in soy sauce and honey, thai ginger-scented rice

GYOZA DE LÉGUMES JUSTE CARAMÉLISÉ, JULIENNE DE LÉGUMES, MAYONNAISE YUZU 22€
Vegetable gyoza... just caramelized, julienned vegetables, yuzu mayonnaise.

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE, LÉGUMES CONFITS, SAUCE VIERGE FRAISE 33€
Grilled octopus tentacle, confit vegetables, strawberry vierge sauce

PLATS À PARTAGER / TO SHARE

ÉPAULE D'AGNEAU CUITE 7H SERVI À LA CUILÈRE, GRATIN DAUPHINOIS, JUS DE MARINADE. (POUR 2 PERSONNES) 81€
Lamb shoulder cooked 7H, with a spoon, gratin dauphinois, marinade juice, (for 2 people)

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS, BRIE, BANON, NAPOLÉON, TÊTE DE MOINE, CONFITURE DE GRIOTTE, NOIX, FOCACCIA TOASTÉE 17€
Selection of aged cheeses: brie, banon, napoléon, tête de moine, sour cherry jam, walnuts, toasted focaccia

PÂTISSERIE DE CHEZ "MEINADO" PRÉSENTÉE EN VITRINE 12€
Pastries from meinado, displayed in the showcase

Menu 65€

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FAITE MAISON, CONFITURE D'OLIVES TAGGIASCHE, PAIN FRUITS SECS TOASTÉ
Homemade duck foie gras terrine, Taggiasca olive jam, toasted dried fruit bread

OU

TOMATE GRAPPE, BURRATA CREMEUSE, EAU DE TOMATE LEGEREMENT EPICEE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE, PESTO DE BASILIC
Tomato cluster, creamy burrata, slightly spicy tomato water, balsamic vinaigrette, basil pesto

OU

SASHIMI DE THON IKEJIME, CAROTTES CRUES ET CONFITES, VINAIGRETTE ORANGE GINGEMBRE
Tuna Ikejime sashimi, raw and candied carrots, orange ginger vinaigrette

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE, LÉGUMES CONFITS, SAUCE VIERGE FRAISE

Grilled octopus tentacle, confit vegetables, strawberry vierge sauce

OU

RIBS DE COCHON BRAISÉS MARINÉS AU SOJA ET MIEL, RIZ PARFUMÉ AU GINGEMBRE
Braised pork ribs, marinated in soy sauce and honey, thai ginger-scented rice

OU

L'INCONTOURNABLE COQUELET RÔTI AU FOUR, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TARTUFATA, SAUCE FOIE GRAS
The signature oven-roasted spring chicken, mashed potatoes with truffle sauce, foie gras sauce

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS, BRIE, BANON, NAPOLÉON, TÊTE DE MOINE, CONFITURE DE GRIOTTE, NOIX, FOCACCIA TOASTÉE
Selection of aged cheeses: brie, banon, napoléon, tête de moine, sour cherry jam, walnuts, toasted focaccia

OU

PÂTISSERIE DE CHEZ "MEINADO" PRÉSENTÉE EN VITRINE
Pastries from meinado, displayed in the showcase

Menu enfant 19€
Kid Menu

SIROP AU CHOIX
choice of syrup

POISSON DU MOMENT, MOUSSELINE DE POMME TERRE
fish of the moment, mashed potatoes

OU

FILET DE BOEUF, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, JUS RÉDUIT
beef filet (100G), mashed potatoes, reduce juice

MOELLEUX AU CHOCOLAT
chocolate cake

TAXE ET SERVICE INCLUS
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À L'ACCUEIL
NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QUE LES CHÈQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS

