

Menu du Midi

Cette Semaine, du Mardi Midi au Samedi Midi,

Mr. Robert Vous Propose

Un Plat 9.00 E uros

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 11.90 E uros

Entrée & Plat & Dessert ~~14.90~~ E uros 14.50

Entrées

Soupe du Jour

ou

Rillettes de Sardines

ou

Tarte aux Poivrons Rouges Grillés & Chèvre & Salade

Grilled Red Pepper & Goats Cheese Tart with Salad

Plats

Rumsteck Grillé sur Gratin Dauphinois au Topinambour

Rumpsteak on Jerusalem Artichoke Gratin

ou

Curry du Chef

ou

Tarte aux Poivrons Rouges Grillés & Chèvre & Salade

Grilled Red Pepper & Goats Cheese Tart with Salad

ou

Tarte Savoyarde & Salade

Savoyarde Tart (Potatoes, Bacon, Reblochon) with Salad

Desserts

Dessert au Choix – Voir Ardoise

See Blackboard

Mardi Midi au Samedi Midi

Menu des Saveurs

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 19.50 €uros

Entrée & Plat & Fromage ou Dessert 23.50 €uros

Entrée & Plat & Fromage & Dessert 28.00 €uros

Entrées

Cassoulet de Mer en Bisque d'Homard

ou

Émincé de Confit de Canard 'Dim Sum'
& sa Sauce Saté

ou

Champignons de Bois sur Biscuit au Parmesan
& sa Crème de Roquefort

Plats

Filet de Bar en Croûte de Sésame
sur Nouilles au Wok

ou

Brochette de Chevreuil
& son Gratin Dauphinois au Topinambour

ou

Souris d'Agneau Braisée au Lait de Coco
& ses Épices Thaïes

Assiette de Fromages

Desserts

Dessert au Choix (voir Ardoise)

Si vous avez des allergies alimentaires, prévenez nous lors de votre réservation,
nous vous préparons un plat spécial

Menu de la Baie

Entrée & Plat & Dessert ou Fromage 27 E uros

Entrée & Plat & Fromage & Dessert 31.50 E uros

Composez Votre Menu...

Chacune de ces Gourmandises Peut se Décliner en Entrée ou Plat

Noix de Saint Jacques
sur Salade aux Litchis

Noix de Saint Jacques
au Citron Vert sur Purée de Celeri

Noix de Saint Jacques
sur Risotto aux Fèves

Noix de Saint Jacques & Crevettes
à la Mangue au Lait de Coco

Assiette de Fromages

Desserts

Dessert au Choix

Selon le Marché du Jour

À la Carte

Entrées

Rillettes de Crabe & Homard aux Épices
sur Salade d'Été 8.50 E uros

Figue Poêlée & sa Glace au Foie Gras 7.50 E uros

Foie Gras & son Chutney à la Mangue 9.00 E uros

Terrinette de Feta, Courgettes & Pignons de Pin 7.00 E uros

Noix de Saint Jacques
sur Salade aux Litchis 9.50 E uros

Noix de Saint Jacques
au Citron Vert sur Purée de Celeri 9.50 E uros

Noix de Saint Jacques
sur Risotto aux Fèves 10.00 E uros

Noix de Saint Jacques & Crevettes
à la Mangue au Lait de Coco 10.50 E uros

Selon le Marché du Jour

À la Carte

Plats

Filet de Bar au Potimarron
& Riz Parfumé 17.50 E uros

Souris d'Agneau Braisée au Lait de Coco
& ses Épices Tahiti 17.50 E uros

Brochette de Chevreuil
en Croûte de Noisettes sur Pleurottes Pôelées
18.00 E uros

Confit de Canard Maison aux Herbes
sur Écrasée de Pommes de Terre au Canard Fumé
16.50 E uros

Noix de Saint Jacques
sur Salade aux Litchis 18.50 E uros

Noix de Saint Jacques
au Citron Vert sur Purée de Celeri 18.50 E uros

Noix de Saint Jacques
sur Risotto aux Fèves 19.50 E uros

Noix de Saint Jacques & Crevettes
à la Mangue au Lait de Coco 19.50 E uros

Assiette de Fromages 7.00 E uros

Desserts

Dessert du Jour au Choix 7.00 E uros

Selon le Marché du Jour