

EST.  1988

L'EMBLÈME

— R E S T A U R A N T —

FORMULE DÉJEUNER · LUNCH MENU

Pour le déjeuner uniquement, du lundi au vendredi
For lunch only, from Monday to Friday

PLAT DU JOUR 18,90 €
Daily special

PLAT DU JOUR ET DESSERT DU JOUR 24,90 €
Daily special & dessert

MENU ENFANT · CHILDREN'S MENU 15,90 €

Plat au choix + boule de glace
Dish of your choice + scoop of ice cream

PAVÉ DE SAUMON
& ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
Salmon steak & side dish of your choice

STEAK HÂCHÉ & ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
Ground beef steak & side dish of your choice

NUGGETS DE POULET
& ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
Chicken nuggets & side dish of your choice

PÂTES À LA TOMATE OU AU BEURRE
Tomato or butter pasta

ENTRÉES · STARTERS

| | |
|--|---------|
| OEUF PARFAIT mousseline de cleri-rave et chips de bacon <i>Perfect egg, celeriac mousseline, and crispy bacon crisps</i> | 8,50 € |
| TARTELETTE FINE DE POIREAUX ✓ et chèvre frais <i>Fine tartlet with leeks and fresh goat cheese</i> | 9,50 € |
| CEVICHE DE CABILLAUD clémentine et gingembre <i>Cod ceviche with mandarin and ginger</i> | 11,50 € |
| TATIN DE NAVET CARAMÉLISÉ ✓ au miel et épices douces <i>Caramelized turnip tatin with honey and sweet spices</i> | 9,50 € |

PÂTES ET RIZ · PASTA AND RICE

| | |
|--|---------|
| RISOTTO jus de betterave et crème de gorgonzola <i>Risotto, with beetroot jus and gorgonzola cream</i> | 18,50 € |
| RIGATONI À LA BOLOGNAISE <i>Rigatoni Bolognese</i> | 19,50 € |
| RAVIOLIS À LA TRUFFE <i>Tuffle ravioli</i> | 22,50 € |

POISSONS · FISHES

| | |
|---|---------|
| TRONÇON DE TURBOT lentilles et jus de viande <i>Chunk of turbot, lentils and meat jus</i> | 23,50 € |
| PAVÉ DE SAUMON mousseline de panais, noisettes torréfiées et fenouil braisé <i>Salmon steak, parsnip mousseline, roasted hazelnuts and braised fennel</i> | 22,50 € |
| FILET DE DORADE purée de pommes de terre et carottes glacées au beurre <i>Seabream fillet mashed potatoes and butter-glazed carrots</i> | 21,50 € |
| SAINT-JACQUES RÔTIES risotto au parmesan et légumes confits <i>Roasted scallops, parmesan risotto and confit vegetables</i> | 26,50 € |

VIANDES · MEATS

| | |
|--|---------|
| COEUR DE RUMSTECK BLACK ANGUS purée de pommes de terre, choux de bruxelles rôtis, et jus de bœuf <i>Black angus rump heart, mashed potatoes, roasted brussels sprouts, and beef jus</i> | 29,50 € |
| SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI purée de panais et légumes glacés au miel <i>Roasted chicken supreme, parsnip puree, and honey-glazed vegetables</i> | 22,50 € |
| FILET DE CANETTE purée de patates douces, endive fondante, sauce grenade & poivre rose <i>Duck fillet, sweet potato puree, tender endive with pomegranate & pink pepper sauce</i> | 24,50 € |
| BURGER ROYAL steak, galette de pomme de terre, oignons caramélisés, lardons, morbier, salade, tomate, sauce tomate séchée <i>Royal burger with steak, potato hashbrown, caramelized onions, bacon, morbier, lettuce, tomato, sun-dried tomato sauce</i> | 22,50 € |
| M BURGER | 20,50 € |

CUISINE DE BISTROT · *BISTRO CUISINE*

| | |
|--|---------|
| TARTARE DE SAUMON DU MOMENT <i>Salmon tartare of the moment</i> | 21,50 € |
| TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE <i>Classic beef tartare</i> | 21,50 € |
| SALADE CÉSAR <i>Caesar salad</i> | 22,50 € |

ACCOMPAGNEMENTS · *SIDE DISHES* 5 €

| | |
|--|-------------------------------|
| PÂTES ✓ <i>Pasta</i> | LENTILLES ✓ <i>Lentils</i> |
| LÉGUMES ✓ <i>Vegetables</i> | SALADE ✓ <i>Salade</i> |
| FRITES ✓ <i>Fries</i> | |
| PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON ✓ <i>Homemade mashed potatoes</i> | |

LES DESSERTS · *DESSERTS* 9,50 €

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE DESSERTS
DANS LA VITRINE DE NOTRE CHEF PÂTISSIER : OLIVIER MARRO
*Discover our selection of desserts in the showcase
of our pastry chef: Olivier Marro*