
MENU

Notre Chef **Bruno Martinand** et son équipe vous proposent leur carte saisonnière du printemps.

FORMULES

ENTRÉE/PLAT ou **PLAT/DESSERT** - 22€ (hors suppléments ci-dessous)

ENTRÉE/PLAT/DESSERT - 26€ (hors suppléments ci-dessous)

MENU ENFANT

12€ (-12 ans)

Steak haché - frites ou pâtes du jour

Verre de Coca-Cola ou Orangina ou jus d'orange ou sirop à l'eau

Coupe de glace (2 boules au choix) ou fromage blanc

POUR COMMENCER

LE TRIO DES C	10€
effeuillé de Concombre, Crabe, Coriandre et tuiles de parmesan	
CŒUR D'ARTICHAUT FONDANT	10€
artichaut et son cœur coulant au Rocamadour rôti	
LE MIMOSA DE L'AMBASSADE	10€
4 demis œufs plein air mimosa sur leur nid de guacamole	
L'HEURE DE LA BETTERAVE	10€
houmous de betterave - ail, pois chiches, tahina, huile d'olive - et 2 aiguilles de gressin	
UN 5 ^{ÈME} CHOIX DU JOUR POUR LES HABITUÉS (voir ardoise)	10€

Origine viandes : nées, élevées et abattues en France.

LES PLATS

SNACKÉ DE THON	15€
pavé de thon rouge sur ses petits pois maraîchers, sauce soja et tomates marinées	
SUPRÊME DE POULET NOIR ARGOAT	18€
suprême Label Rouge avec son quinoa aux légumes et crème de curry (+3€ en menu)	
LE BŒUF A DONNÉ SA LANGUE AU CHAT	15€
partie haute du rumsteck grillé, pommes de terre rissolées, épis de maïs et jus au basilic	
PETIT RÔTI DE GIGOT D'AGNEAU	19€
allongé sur sa fondue de carottes et ail fumé (+4€ en menu)	
STEAK TARTARE	17€
préparé ou pas, aller-retour ou pas, il reste l'incontournable des golfeurs, servi avec frites et salade (+2€ en menu)	
THE FISH & CHIPS	17€
un cabillaud aussi bon qu'au royaume ! servi avec frites, salade et sauce tartare (+2€ en menu)	
ASSIETTE DU CHALUT (voir ardoise)	23€
(+8€ en menu)	
LA PASTA DU JOUR (voir ardoise)	15€
LE CUISINÉ DU JOUR (voir ardoise)	15€
LE BURGER CLASSIQUE	19€
steak haché, tomate, oignon, raclette, viande des grisons, ail noir et pain brioché (+4€ en menu)	
🌱 LE BURGER VÉGÉTARIEN	15€
steak de soja, tomate, oignon, raclette, ail noir et pain brioché	

DESSERTS

L'AMBASSADRICE	8€
marquise de chocolat, sablé breton et coulis carotte/mangue et chocolat/gingembre	
1000 FEUILLES DE SOPHIE VERSION 2.0	8€
revisité à la crème de citron, marmelade de citron et meringue	
LA FÊTE FORAINE	8€
meringue, mousse rhubarbe et de bonnes fraises fraîches	
LE CASSE-NOISETTES	8€
financier à la crème pralinée, tuile rose des sables et noisettes caramélisées	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	11€
assortiment de 3 desserts miniatures (+3€ en menu)	
DOUCEUR ÉPHÉMÈRE (voir ardoise)	8€
GLACES ET SORBETS	8€
3 boules au choix : coulis de fruits rouges, sauce chocolat ou café, chantilly, crêpe dentelle	
ASSIETTE DE FROMAGES	8€

Origine viandes : nées, élevées et abattues en France.