

Restaurant



# L'Authentique

**Déjeuner 12h00 - 14h00**

**Diner 19h00 - 21h30**

---

Bienvenue,

Au rythme des saisons, notre Chef et son équipe vous proposent chaque jour une cuisine bistronomique saine et créative.

La sélection de notre offre culinaire nous permet de vous assurer la qualité des produits servis.

Notre équipe réalise une carte alliant équilibre, saveurs et gourmandise.

Nous sommes soucieux de votre bien-être alors en cas de présence d'allergènes dans vos plats, nous vous les indiquons avec des pictogrammes.

Retrouvez la liste des allergènes et pictogrammes en Restaurant et en cas de doutes n'hésitez pas à solliciter notre équipe.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment dans notre Restaurant.

---

***Prix net, service compris. Tous nos plats au menu sont cuisinés sur place.***

# Notre Carte

## Entrées

Méli-mélo au jambon serrano - <i>Fêta, pomelos, fraises, tomates, serrano, salade</i>	9,50€
Gelée de tomate, burrata, sauce pistou	10€
Salade revisitée de lentilles & gambas saveur citronnelle	10€
Carpaccio de poulpe, sauce chimichurri	12€
Soupe de poisson et ses petits croutons, rouille & fromage râpé	12€
Émulsion de champignons et son œuf mollet	12€

## Plats

Le Burger Original & ses frites maison - <i>Pain Buns, oignons frits, poitrine fumée, steak haché, sucrose, avocat, emmental, sauce mixte ketchup &amp; moutarde</i>	18€
Le Burger du Chef & ses frites maison - <i>Pain au potiron, oignons frits, steak haché, fromage BLEU, salade mesclun, mayonnaise</i>	20,50€
Suprême de volaille aux champignons forestiers, gratin dauphinois	19€
Gigot d'agneau à la crème d'ail, semoule aux épices	21€
Fajitas façon végétarienne - <i>Pain pita, carottes, steaks végétariens, sauce yaourt, frites de patates douces</i>	21€
Filet de dorade crouste de sésame, linguines au curry	21€
Dos de bar à la plancha, fenouil rôti saveur agrumes	23€
Magret de canard rôti à l'orange et son gratin dauphinois	23€
Entrecôte sauce tartare, accompagnée de pommes gaufrettes et de salade verte	27€
Côte de Bœuf (500gr) accompagnée de frites maison et de salade verte	43€

## Desserts

Pain perdu brioché sorbet caramel	8€
Assortiment de 3 Fromages AOP affinés	10€
Camembert rôti et brisures de truffes	11€
Tartelette pralinée chocolat	11€
Tiramisu aux fruits rouges	11€
Finger pomme citronnelle	11€
Dôme de chocolat blanc aux fruits exotiques, cœur coulant fraise yuzu	11€

**Prix net, service compris. Tous nos plats au menu sont cuisinés sur place.**

# Nos Formules

## Menu VitalDay

34€

### Entrées au choix :

Salade revisitée de lentilles & gambas saveur citronnelle  
Gelée de tomate, burrata, sauce pistou

Méli-mélo au jambon culard  
(Fêta, pomelos, fraises, tomate, jambon, salade)

### Plats au choix :

Le Burger Original & ses frites maison  
Gigot d'agneau à la crème d'ail, semoule aux épices  
Filet de dorade croute de sésame, linguines au curry  
Suprême de volaille aux champignons forestiers, gratin dauphinois

### Desserts au choix :

Pain perdu brioché sorbet caramel.  
Finger pomme citronnelle  
Assortiment de 3 Fromages AOP affinés  
Dôme de chocolat blanc aux fruits exotiques, cœur coulant  
fraise yuzu

## Menu du Jour

25€

Du Lundi au Samedi midi :

**Entrée + Plat + Dessert**

*Voir sur Ardoise*

## Formule Brunch

39€

Le Dimanche  
De 11H30 à 14H30  
**Buffet à volonté**

**Prix net, service compris. Tous nos plats au menu sont cuisinés sur place.**

# Nos Formules

## Menu Tentation

43€

### Entrées au choix :

Émulsion de champignons et son œuf mollet  
Carpaccio de poulpe, sauce chimichurri  
Soupe de poissons et ses petits croutons

### Plats au choix :

Magret de canard rôti à l'orange et son gratin dauphinois  
Entrecôte sauce tartare, accompagnée de pommes gaufrettes et de salade verte  
Dos de bar à la plancha, fenouil rôti saveur agrumes

### Desserts au choix :

Assortiment de 3 Fromages AOP affinés  
Finger pomme citronnelle  
Dôme de chocolat blanc aux fruits exotiques, cœur coulant fraise yuzu

## Menu Enfant

15€

Steak haché, frites maison  
**ou**  
Chunks pané de poulet, frites  
**ou**  
Fish & chips

+

### Glace au choix :

Abricot, fraise, cassis, vanille, chocolat, noisette, caramel

**Prix net, service compris. Tous nos plats au menu sont cuisinés sur place.**