

LE P'TIT GARDE MANGER

— RESTAURANT & SALON DE THÉ —

FORMULE DU JOUR

UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE

ENTRÉE, PLAT & DESSERT

21 €

PLAT

13 €

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT

17 €

ENTRÉES

BETTERAVE, CHEVRE & PISTACHE

Ravioles de betterave, chèvre frais, crottin de chèvre, pistaches torréfiées, mesclun et germes de betterave.

14 €

SAUMON, MERLU & ANETH

Roulé de saumon et merlu, réduction d'aneth, sauce au citron.

15 €

TOMATE, BURRATA & HUILE D'OLIVE

Salade de tomates d'antan, burrata di buffala, macérat d'huile d'olive de Nyons.

12 €

FOIE GRAS & ARTICHAUT

Marbré de foie gras et artichauts, compotée de fraises au basilic thaï, chips de magret de canard.

18 €

PLATS

TRUITE, BLEU DE GEX & POIRE

Filet de truite, sauce au bleu de Gex, lard, crozets et compotée de poire.

25 €

RISOTTO, TOMME DE BREBIS, CHAMPIGNON & TOFU FUMÉ

Risotto aux champignons de Paris, sauce à la Tomme de brebis, tofu fumé et mousse de Tomme de Brebis.

23 €

BOEUF, POMME DE TERRE & GRANNYSMITH

Filet de boeuf, pommes Anna, chutney de pommes Granny Smith et vinaigre de cidre, fenouil.

35 €

POULET FERMIER, LÉGUMES DE SAISON & MAÏS

Poulet fermier farci aux légumes de saison, crêpe de maïs et pop-corn, sauce au vin jaune.

29 €

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE DE SAISON

8 €

ABRICOT & ROMARIN

Abricots rôtis au romarin, chou garni au crémeux à l'abricot, sorbet abricot, chantilly vanille, romarin.

9 €

FRAISE, VANILLE & POIVRE

Fraises aux poivre, coulis de fraise, glace vanille, chantilly vanille et tuile aux amandes.

9 €

CHOCOLAT, CAFÉ & FLEUR D'ORANGER

Crémeux café et chocolat au lait, biscuit cacao et fleur de sel, glace café, chantilly à la fleur d'oranger.

9 €

CANNELÉ BORDELAIS, VANILLE & RHUM

Véritable cannelés bordelais, chantilly vanille et rhum, sauce caramel beurre salé.

9 €

Toutes nos viandes sont d'origine France

La liste des allergènes est disponible auprès de notre personnel