



IL ÉTAIT UNE FOIS ...

RESTAURANT

LA CARTE MAGIQUE

Entrée Plat / Plat Dessert 29€

Entrée Plat Dessert 34€

Entrées

Foie gras mi-cuit

crumble de pommes caramélisées et chutney kiwi

Ceviche du moment au lait de coco

piment oiseau, citron vert et zest d'orange

Cocotte en meurette

sauce pinot noir, lard et champignons

★ **Pom'Haddock**

et son nuage d'estragon

★ **Velouté de lentilles corail au cumin**

et ses croquants de chorizo



Plats

Pavé de filet de boeuf aux champignons sauvages +4€

pommes grenailles et légumes croquants

Loup sous les tropiques

sauce passion et lait de coco - riz et légumes croquants

★ **Noix de joue de porc confite à la bière ambrée**

et ses légumes mijotés

Risotto au crabe et bisque de homard

et ses petits légumes

★ **Pavé de cabillaud en croûte de parmesan**

sauce au vin blanc et moules de bouchot - riz et légumes croquants



Desserts

Assiette de fromages (fromage & dessert +9€)

★ **Tarte poire chocolat amandes**

★ **Délice de rhubarbe & framboise**

Poire pochée et sa glace au caramel beurre salé

Tarte meringuée citron basilic

Café gourmand +2€

Coupe de glace (2 boules au choix)

fraise, vanille, chocolat, noix de coco, rhum raisin, amareto, mangue, citron vert, marron glacé, passion, yaourt, pain d'épices ou pêche de vignes

MIDI CADENTE

uniquement le midi en semaine
sur les produits marqués d'une ★

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

15€

Entrée + Plat + Dessert

19€

PETIT OGRE

pour les moins de 12 ans

12€

Aiguillettes de poulet

ou

Filet de poisson pané

+

Deux boules de glace

+

Boisson

STELLA PLANCHA

uniquement le soir

Plateau mixte
charcuterie et fromage

22€

Sup Ceviche du moment +9€ /Pers

Sup foie gras +10€ /Pers



IL ÉTAIT UNE FOIS ...
RESTAURANT

LE BRUNCH

Samedi et Dimanche de 11h30 à 14h

Brunch d'Oiseau 15€

Boisson chaude
Vienoiserie et brioche
Madeleine à la rose de Provins
Yaourt & Granola maison
Confitures & pâte à tartiner maison

Suppléments

Oeufs coques, brouillés ou au plat +3€
Assiette de jambon de Bayonne et Comté affiné 18 mois +8€
Ceviche du moment +9€
Dessert à la carte +9€

Brunch de Loup 29€

Boisson chaude
Assiette bien garnie
Foie gras mi-cuit
crumble de pommes caramélisées et chutney kiwi
Ceviche du moment au lait de coco
piment oiseau, citron vert et zest d'orange
Velouté de lentilles corail au cumin
et ses croquants de chorizo
Dessert à la carte

Boissons

Detox 5€
Orange, carotte
Green 5€
Pomme, kiwi, banane
Pink 5€
Fraise, agrumes
Champagne Mimosa 9€
pamplemousse, tripple sec et citron vert