

Desserts

Trio de Crèmes brûlées, parfumées au thé Wedding Imperial, au thé Sakura 2000 (cerises) et à la vanille Bourbon	7,-
Mousse au chocolat noir Pierre Marcolini	7,-
Sabayon au champagne, fruits frais et glace vanille Bourbon.	7,-

Pâtisseries « maison »

Moelleux au chocolat, servi tiède accompagné de glace vanille Bourbon.	7,-
Tarte tatin	7,-

Desserts glacés

Couleur damier, dame blanche nappée de chocolat Marcolini.	7,-
Couleur café, glace moka avec expresso glacé, chantilly.	7,-
Couleur à l'eau, assortiment de sorbets.	7,-

Apéritifs

Apéritif maison	5,-
Crémant d'Alsace, infusion de thé Boléro (thé noir à la pêche blanche et fleurs de soucis) au sirop de sucre de canne.	
Cocktail au thé Mariage	4,-
Thé parfumé glacé, jus de fruits, sirop de sucre de canne.	
Coupe de Champagne ou Kir Royal	8,-
Les classiques	
Muscat Australien, Brown Brothers	6,-
Kir, Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Porto, Ricard	4,-
Campari soda ou orange, Pisang orange, Picon Vin Blanc	5,-
Cointreau, Gin, Vodka, Whisky	6,-
Avec accompagnement	8,-

Boissons

Vins proposés au verre et au pichet

Blanc		
Château l'Ermitage, Costières de Nîmes	Le verre	4,-
	Le 1/4	8,-
Rosé	Le 1/2	14,-
Bordeaux Clairet, Château Vignol	La bouteille	21,-
Eros, vin du Pays des Côtes de Gascogne		
Rouge		
Château l'Ermitage, Costières de Nîmes		

Boissons fraîches

Spa Reine, Bru pétillante ¼ l	2,0-
Spa Reine, Bru pétillante ½ l	4,0-
Spa Reine, Bru pétillante 1 l	6,0-
Spa Reine, Bru pétillante 1 l (en accompagnement de vin)	4,0-
Coca-Cola, Coca Light & Zéro, Fanta	2,5-
Schweppes tonic ou agrumes	3,5-
Jus d'orange, jus de tomate	3,0-
Jus d'orange pressée	4,0-
Jupiler	2,5-

Parmi notre vaste gamme de thé Mariage, certains sont idéaux pour accompagner agréablement votre repas. N'hésitez pas à nous demander conseil

Entrées

<i>Véritables fondus au parmesan</i>	12,-
<i>Croquettes aux crevettes grises comme sur la Côte</i>	14,-
<i>Foie gras de canard « maison » au torchon, belles de Fontenay, sel de Camargue, confiture d'oignons</i>	18,-
<i>Carpaccio de bœuf, vinaigre balsamique, roquette et copeaux de vieux parmesan</i>	14,-
<i>Carpaccio de veau, câpres et émulsion moutarde au miel et cannelle</i>	14,-
<i>Carpaccio de thon, émulsion façon sushi et huile de sésame</i>	15,-
<i>Trilogie de St Jacques, Carpaccio, tartare, grillées</i>	15,-

Salades

<i>Salade de l'Empereur</i>	21,-
<i>Salade variée, haricots Saumur, foie gras de canard, scampi grillés aux graines de sésame, vinaigrette gourmande.</i>	
<i>Salade gentleman</i>	16,-
<i>Salade variée, Chavignol au pain d'épices, dés de pommes et de tomates</i>	
<i>Salade Mer du Nord</i>	18,-
<i>Carpaccio de saumon fumé crème aneth accompagné d'une verrine de crevettes grises.</i>	
<i>Salade du Sud</i>	18,-
<i>Salade variée, tomates confites, jambon de Parme, mozzarella, parmesan et vinaigrette basilic.</i>	
<i>Croque-monsieur à l'italienne</i>	18,-
<i>Jambon de Parme, mozzarella, tomates confites, salade variée</i>	
<i>Toutes nos salades sont disponibles sans viande et sans poisson</i>	12,-

Viandes

<i>Volaille à l'italienne, farcie de mozzarella, pesto et tomates séchées, tagliatelles fraîches au pesto de basilic</i>	18,-
<i>Aumônière de volaille aux scampi, raviole aux épinards et ricotta</i>	18,-
<i>Carré d'agneau romarin, légumes du marché</i>	20,-
<i>Entrecôte béarnaise « maison », pommes Pont-neuf</i>	22,-

Poissons

<i>Mille feuilles aux saumons frais et fumé, émulsion à l'aneth</i>	17,-
<i>Tagliatta de cabillaud, roquette et pâtes</i>	19,-

Pâtes

<i>Ravioles ricotta épinard au beurre de sauge</i>	12,- / 15,-
<i>Tagliatelles au saumon, scampis grillés, sauce tomate légèrement crémée</i>	12,- / 15,-