

CARTE DE SAISON

LES ENTRÉES

LE PÂTÉ EN CROÛTE Lapin & moutarde de chez "Edmond Fallot"	15 €
LES ASPERGES BLANCHES Espuma d'herbes & croquant de Tomme	15 €
LE VELOUTÉ 🌿 Chou-rave, granola salé & tartine à l'ail des ours	13 € ✂
LES TOMATES MULTICOLORES Tomates cerises multicolores, Burratina & pesto	15 €
L'ENTRÉE DU MARCHÉ	10 € ✂

LES PLATS

CROQUETTES DE CHOU-FLEUR 🌿 Mélange de quinoa et graines, sauce "tahini"	20 € ✂
KOULIBIAC DE SAUMON Salade de pousses & herbes fraîches	24 €
DIM SUM salade de vermicelles, coriandre, menthe et cacahuètes	22 € ✂
BELLE CÔTE DE VEAU RÔTIE Mousseline de petit pois & fève d'edamame	27 €
SAKU DE THON "Aller-retour" aux épices douces, poireaux vinaigrette au sésame	25 €
LE PLAT DU MARCHÉ	23 € ✂

LES DESSERTS

L'HOMMAGE À SIMONE VEIL Fleurs, fraises meringuées et pralines roses	11 €
LA TARTE AUX FRUITS DU MOMENT 🌿	12 €
LA CROQUANTE CHOCOLAT Praliné noisette, mousse au chocolat au lait, confiture de vanille de Madagascar bio et tuiles de chocolat	12 €
LA CRÈME BRÛLÉE A la vanille de Madagascar & grenade	12 €
ASSIETTE DE FROMAGES DE LA FERME D'ALEXANDRE	10 € ✂
LE DESSERT DU MARCHÉ	10 € ✂

MENU DU MARCHÉ

Entrée + Plat + Dessert	34 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	28 €
Plat	23 €

PLANCHES

ATELIER CHASSINEAU	16 €
--------------------	------

Assortiment de charcuterie de "L'Atelier Chassineau"

GOURMANDISES D'ALEX

Dégustation de fromage "La Ferme d'Alexandre"	20 €
--	------

PLANCHE MIXTE

Mixte "La ferme d'Alexandre" & "L'Atelier Chassineau"

MENU ENFANT -12ans

Steak haché (frais) ou Nuggets poulet ou Poisson pané servi avec Frites ou légumes de saison
Dessert : Coupe de glace 2 boules

SALADE DU MOMENT ✂	16 €
--------------------	------

Veillez signaler toute allergie alimentaire au serveur.

Supplément Room service	3 €
Forfaits étapes - Au choix parmi les propositions logotées	✂



*Carte de fidélité
Scannez moi !*

*Provenance de nos viandes :
Union Européenne. Prix nets TTC,
service compris.*

EAUX MINÉRALES

Vittel	50 cl	4 €
Vittel	1L	6 €
Perrier fines bulles,	50 cl	4 €
San Pellegrino	1L	6 €
Perrier fines bulles,	50 cl	4 €
San Pellegrino	1L	6 €

BIÈRES PRESSION

Leffe, Hoegaarden, Bud	25 cl	6 €
Leffe, Hoegaarden, Bud	50 cl	9 €

BIÈRES BOUTEILLES

1664, La Chouffe	33 cl	7 €
Desperados, Duvel	33 cl	7 €

SODAS & JUS DE FRUITS

Pepsi, Pepsi max	33 cl	5 €
7 Up	33 cl	5 €
Orangina	25 cl	5 €
Ice tea Pêche	25 cl	5 €
Schweppes Tonic,	25 cl	5 €
Schweppes Agrumes	25 cl	5 €
Limonade	25 cl	5 €
Jus de fruits	25 cl	5 €

LES VINS AU VERRE 12 cl

BLANCS :

Côteaux de l'Aubance	8 €
Bordeaux Blanc Jules Lebegue	8 €
Côtes du Rhône, Caprice d'Antoine AOP	8 €
Chablis AOP, Domaine Laroche	10 €
Château Neuf du Pape,	12 €

ROUGE :

Côtes du Rhône, Caprice d'Antoine	8 €
Bordeaux Rouge Jules Lebegue	8 €
Crozes Hermitage	8 €
Savigny Les Beaune, maison Champy	11 €
Château Neuf du Pape,	12 €

ROSÉ :

Rose Méditerranée Ipure	8 €
-------------------------	-----

APÉRITIFS & VERMOUTHS

Kir vin blanc	12 cl	8 €
Kir Royal	12 cl	12 €
Aperol Spritz	6 cl	10 €
Ricard	6 cl	8 €
Martini	6 cl	8 €
Bianco, rosso ou rosé	6 cl	8 €
Campari	6 cl	9 €
Americano	6 cl	9 €
Porto	6 cl	8 €
Rouge ou blanc		

BOISSONS CHAUDES

Sélection de thés et infusions BIO	5 €
Café expresso	3 €

LA CARTE

L'ERMITAGE 1897