

Menu du chef.

ENTRÉES

- | | |
|---|-------|
| -FOIE GRAS, CHUTNEY ABRICOT PAIN BRIOCHÉ AU THYM. | 20.00 |
| -MOUSSE DE TOMATE, RICOTTA, PIGNON DE PIN,
BRESAOLA. | 12.00 |
| -CARPACCIO DE BETTERAVE, SAUMON GRAVLAX ET
CHANTILLY AU RAIFORT. | 11.00 |

PLATS

- | | |
|---|-------|
| -POISSON DU MOMENT, SAUCE BASILIC CITRON VERT. | 19.00 |
| -FILET DE POULET, SAUCE PAPRIKA FUMÉ. | 18.00 |
| -DEMI MAGRET, JUS AU ROMARIN. | 20.00 |
| -PAVÉ DE SAUMON, VIERGE DE LÉGUME À L'ANETH. | 21.00 |
| -CASSOULET AU FÈVES, SAUSSICE DE TOULOUSE ET
CONFIT DE CANARD. | 25.00 |
| -ASSIETTE VÉGÉTARIENNE (ASSORTIMENT
D'ACCOMPAGNEMENTS) | 17.00 |

DESSERTS

- | | |
|--|-------|
| -CROUSTILLANT DENTELLE FRAISE VANILLE. | 9.00 |
| -PECHE POCHÉE MOUSSE LEGERE PISTACHE,
SHORTBREAD, GLACE FAÇON BULGARE | 10.00 |
| -LE GOURMAND AVEC CAFÉ, THÉ OU ESPRESSO MARTINI. | 11.00 |
| -ASSIETTE DE FROMAGE. | 9.00 |



SALADES

ENTRÉE/PLAT

CEASAR 11.00/19.00

VEGETARIENNE 9.00/17.00

OEUF MOLLET CROUSTILLANT,
LÉGUMES GRILLÉS, GRANOLA

BURRATA, 10.00/18.00

TOMATES CONFITES ET JAMBON
DE PARME.

PLANCHES À PARTAGER

POUR 2

CHARCUTERIE ET FROMAGES 26.00

JAMBON DE PARME, BRESAOLA, SPINATA,
ROCAMADOUR, BETHMAL, TOMME DE
BREBIS.

TAPAS DU MOMENT 30.00

ASSIETTES GLACÉES

PECHE OU FRAISE MELBA 10.00

POIRE BELLE HELENE 9.00

PROFITEROLES 11.00

BOULES DE GLACE

FRAISE, VANILLE, CAFÉ, MANGUE, PASSION,
CITRON VERT, YAOURT BULGARE,
FRAMBOISE, PISTACHE, CHOCOLAT, LAIT
D'AMANDE.

2 BOULES 5.50
3 BOULES 6.50

GRILLADES

BAVETTE D'ALOYAU 21.00

ENTRECOTE 32.00

FILET DE BOEUF 28.00

BURGER du moment 17.00

MENU ENFANT (3 à 9 ans)

PATÉ DE CAMPAGNE

STEAK HACHÉ OU NUGGETS

AVEC

TAGLIATELLE OU FRITES

2 BOULES DE GLACE 11.00

laissez-nous
votre avis !



LA TABLE DE SAINT LYS

