

**N<sup>3</sup>**

*Restaurant • Lounge Bar*

---



## **Plat du jour**

---

Laissez-vous tenter par notre formule...

Plat du Jour + Dessert + Café = 35 Euros

Plat du jour : 24 Euros

Lundi : **Le Grill**

Mardi : **La Cuisine du Monde**

Mercredi : **Le Bowl**

Jeudi : **Le Mijoté**

Vendredi : **La Mer**

**Avant-Goût...**

---

<b>Le Légume*</b>	<b>10.00</b>
<i>Velouté du moment, Graines torréfiées &amp; huile d'olive</i>	
<b>Le Tartare de Saumon Label Rouge</b>	<b>16.00</b>
<i>Avruga, condiment Citron &amp; Mesclun d'herbes</i>	
<b>La Ballotine de Foie Gras aux Figues</b>	<b>16.00</b>
<i>Chutney Ananas, Kumquats confits &amp; Brioche Maison</i>	
<b>Le Duo de Lentilles Tiède</b>	<b>14.00</b>
<i>Haddock, Œuf Poché Bio &amp; Vinaigrette à l'ancienne</i>	

**Pour Suivre....**

---

<b>Les Noix de Saint Jacques Fraiches</b>	<b>29.00</b>
<i>Purée de Pommes de Terre à l'huile de Sarriette, Légumes du moment &amp; Beurre blanc au Porto</i>	
<b>Le Filet de Sandre en croute d'Herbes</b>	<b>27.00</b>
<i>Polenta Crémeuse au parmesan, Tagliatelles de Carottes &amp; Sauce Vierge</i>	
<b>La Blanquette de Sot l'y Laisse de Dinde</b>	<b>26.00</b>
<i>Salsifis fondants, Févettes &amp; Riz Sauvage</i>	
<b>L'Onglet de Bœuf de Salers</b>	<b>29.00</b>
<i>Pommes Pont Neuf, Duxelles de Champignons &amp; Sauce au Poivre vert</i>	
<b>Les Coquillettes Jambon-Beurre</b>	<b>25.00</b>
<i>Crème de Truffe &amp; Parmesan</i>	
<b>Les Nouilles de Riz Pochées*</b>	<b>24.00</b>
<i>Lait de Coco, Curry Jaune, Tofu, Coriandre, Légumes croquants &amp; Sésame</i>	

**Tout en Douceur...**

---

<b>Le Cheese Cake du Chef !!!</b>	<b>10.00</b>
<i>Spéculos et Citron Vert</i>	
<b>La Panacotta Vanille &amp; Bourbon</b>	<b>10.00</b>
<i>Salade de Fruits frais ou Coulis de Fruits Rouges</i>	
<b>Le Fondant Chocolat cœur Passion</b>	<b>10.00</b>
<i>Coulis de Mangue &amp; Craquelin au Chocolat Blanc</i>	
<b>Le Café Gourmand</b>	<b>12.00</b>
<i>La mousse au chocolat noir, Les Fruits, et La Surprise du Chef</i>	

**\*Plat Végan**



### Les Apéritifs

---

Pastis 2.5 cl	08.00
Martini Rouge 6 cl	08.00
Martini Blanc 6 cl	08.00
Campari 6 cl	08.00
Kir Vin blanc 15 cl	09.00
Kir Royal 15 cl	14.00
Pedro Ximenez Valdespino 10 cl	09.00
Porto rouge 10 cl	08.00
Porto Blanc 10 cl	08.00
Suze 6 cl	08.00

### Les Softs

---

**6.00**

Coca cola, coca cola zéro 33 cl
Schweppes tonic 25 cl
Les Jus de fruits & Nectar Charles Papillon : Poire, Framboise, Pêche, Abricot, Tomate 25 cl
Lipton Ice Tea 25 cl
Sprite 33 cl
Ginger Beer Schweppes 25 cl
Perrier 33cl

### Les Jus Frais

---

**7.00**

Les jus de fruits frais : Orange, Pamplemousse, Pomme 20 cl
---

### Les Bières

---

Duvel 33cl	08.00
Hoegaarden 33cl	08.00
Leffe 33cl	08.00
Heineken Pression 25 cl	06.00

### Les Eaux Minérales

---

	50 cl	75 cl	100 cl
Vittel	4.00	-	7.00
San Pellegrino	4.00	-	7.00
Orezza	-		8.00

### Les Champagnes

---

	15 cl	37.5 cl	75 cl
Henriot Brut Souverain	14.00	35.00	65.00
Henriot Blanc de Blancs	16.00		85.00
Billecart Salmon Rosé	18.00	49.00	102.00
Billecart Salmon Extra Brut			110.00
Veuve Clicquot Ponsardin			119.00
Moët & Chandon brut impérial			120.00



<b>Les Vins Blancs</b>		<b>10 cl</b>	<b>37.5 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>L'Alsace</b>				
Pinot gris Dom. Albert Mann AOC	2015-6	8.00		36.00
<b>La Vallée de la Loire</b>				
Quincy Dom. De Coudray AOC	2016			34.00
Sancerre Lucien Crochet AOC	2016			38.00
<b>La Bourgogne</b>				
Macon-Lugny Dom. Bouchard AOC	2017	7.00		26.00
Saint Veran Georges Duboeuf	2014			36.00
Chablis Dom. William Fevre AOC	2017	9.00	19.00	38.00
Montagny Dom. Bouchard	2015	10.50		53.00
<i>Appellation Montagny Premier Cru Contrôlée</i>				
Chassagne Montrachet Dom. Decelle-Villa	2013			125.00
<i>Appellation Chassagne Montrachet</i>				
<b>La Vallée du Rhône</b>				
Crozes Hermitage Dom des hauts Chassis AOP	2016-7	9.00		40.00
Condrieu Francois Merlin AOC	2015			72.00
<b>Les Vins Rouges</b>				
<b>La Loire</b>				
Sancerre Lucien Crochet AOC	2013-4			39.00
<b>La Bourgogne</b>				
Pinot Noir Dom. Bouchard AOC	2017	8.00	19.00	28.00
Hautes Côtes de Beaune Michel Picard AOP	2015			48.00
Pommard Dom. Decelle-Villa AOP	2013			95.00
Nuit Saint Georges 1 <sup>er</sup> Cru « les Poulettes »	2013			118.00
<i>Appellation 1<sup>er</sup> Cru contrôlé</i>				
<b>La Vallée du Rhône</b>				
Saint-Joseph – Paul Jaboulet Aîné AOC	2014-5	9.00		48.00
Crozes-Hermitage Dom. Des Hauts Chassis AOP	2016			36.00
Côte Rôtie « Le Village » S.Ogier	2016			72.00
<b>Le Bordelais</b>				
Lussac Saint-Emilion Cuvée Bellevue AOC	2015	8.00		32.00
Château La Lagune – Mademoiselle L, AOC	2014-5	9.50		52.00
<b>Le Beaujolais</b>				
Fleurie Château de Poncié AOC	2014			24.00
<b>Les Vins Rosés</b>				
<b>Provence</b>				
Minuty, AOP		9.00		42.00
Château Estoublon La Réserve IGP		7.00		29.00

Prix nets en euros service et toutes taxes comprises

Carte disponible du Lundi au Vendredi de 12 :00 à 14 :30 et de 19 :00 à 22 :00