

A FRENCH BLVD

RESTAURANT MENU

12H-14H / 19H-22H

ENTRÉES

NOS ENTRÉES ISSUES DE PRODUITS FRAIS, PLEINES DE VITALITÉ ET D'APPORTS NUTRITIONNELS.

- Oeuf à 64°C façon meurette, écumes de lard paysan. 12€
64°C poached egg in red wine sauce with a bacon foam.
- Salade de lentilles vertes du Puy, endives et noix. 11€
Puy lentils salad, endives and nuts.
- Velouté de courge braisée, aux éclats de châtaignes et graines de courges torrifiées. 10€
Braised squash soup, with chestnuts and roasted pumpkin seeds.
- Risotto aux champignons et os à moelle confit. 15€
Mushrooms risotto and confited marrow bone.
- Saumon mariné et hareng fumé aux pommes de terre à l'huile. 14€
Marinated salmon and smoked herring with potatoes dressed in olive oil.

PLATS

DES PLATS SAINS, RICHES EN ALIMENTS NÉCESSAIRES À VOTRE BIEN ÊTRE.

- Blanquette de veau à l'ancienne. 23€
Traditional french veal stew.
- Pot-au-feu de canard. 30€
Duck stew with carrots.
- Lapin braisé à la moutarde ancienne. 24€
Braised rabbit with grainy mustard sauce.
- Aile de raie poché grenobloise. 25€
Poached ray wing with grenobloise sauce.
- Pavé de saumon à l'oseille. 26€
Salmon steak with sorrel.

Tous nos plats sont accompagnés de féculents et légumes.

All our main courses are accompanied by a choice of side dishes.

DESSERTS

- Sélection de notre buffet dessert. 9€
Selection of desserts.
- Buffet desserts. 14€
Desserts buffet.

- Sélection de fromages de nos régions. 10€
Selection of local cheese.
- Buffet fromages de nos régions. 14€
Cheese buffet from our region.

MENU ENFANT

13€

PLATS

- Pavé de saumon.
Salmon steak.

- Blanc de poulet.
Chicken breast.

Accompagnement au choix.

Side dish of choice.

- Pâte bolognaise.
Bolognese pasta.

DESSERTS

- 2 boules au choix ou dessert au choix de notre buffet.
Ice cream 2 flavors or a choice from our dessert buffet.

