

LA PLANCHE

LES PLANCHES

FROMAGES

Sélection de fromages fins servie avec croûtons, oignons confits, confiture, fruits & noix.

Selection of cheeses, served with croutons, candied onions, jam, fruits & nuts.

SÉLECTION DES FROMAGES : AMATEUR OU CONNAISSEUR

CHARCUTERIES

Terrine, jambon sec, saucisson artisanal, servis avec croûtons, moutarde fine & marinade.

Terrine, cured ham, artisanal sausage, served with croutons, old style mustard & marinade.

LES ENTRÉES

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR

Noisettes grillées & miettes de fromage bleu. Corbeille de pain frais.

Jerusalem artichoke cream. Grilled hazelnuts & blue cheese crumble. Basket of fresh bread.

CHAUDRÉE CHARENTAISE

Fumet crémeux au Pineau des Charentes, pommes de terre, poisson & fruits de mer selon l'arrivée.

Creamy chowder with Pineau des Charentes fumet, potatoes, fish & seafood according to arrival.

CRÈME BRULÉE AU FOIE GRAS

Canard du Québec. Caramel salé à la poire Williams & toast de pain d'épices.

Quebec duck foie gras crème brûlée. William pear salted caramel & gingerbread toast.

FONDUE PARMESAN AUX PÉTONCLES

Avec lardons & cognac. Confiture d'oignons, roquette, sauce à l'échalote & à la Dijon.

Parmesan cheese fondue with scallops with bacon bits & cognac. Onion jam, arugula salad, shallot & Dijon sauce.

SAUMON FUMÉ À LA FLEUR DE SEL

Façon Gravlax. Laque aigre-douce à l'aneth, blinis & crème au citron.

Smoked salmon with fleur de sel Gravlax style. Sweet and sour dill lacquer, blinis & lemon cream.

LES TARTARES

BŒUF AA - GIN, BLEUETS & ÉRABLE

Mayonnaise à la Dijon & au gin, câpres, romarin, oignons rouges, caviar de cornichons & perles d'érable. Croûtons, frites & salade.

Dijon & gin mayonnaise, capers, rosemary, red onions, pickle caviar & maple pearls. Croutons, fries & salad.

SAUMON - FENOUIL, ANETH & MIEL

Saumon d'élevage, vinaigrette aigre-douce au miel, oignons rouges, tournesols, cornichons & chiffonnade de fenouil. Croûtons, frites & salade.

Farmed salmon, sweet and sour honey vinaigrette, red onions, sunflower, pickles & fennel chiffonnade. Croutons, fries & salad.

LES PLATS

HAMBURGER - BŒUF & FROMAGE

Découvrez notre inspiration du moment.

Discover our inspiration of the moment.

FISH'N FRITES FAÇON LA PLANCHE

Filet d'aiglefin frit dans notre panure à la bière blonde. Sauce rémoulade, frites & salade.

Haddock fillet fried in our lager batter.

Remoulade sauce, fries & salad.

MOULES - SAUMON FUMÉ & POIREAUX

Sauce crémeuse au Chardonnay. Frites & mayonnaises.

Mussels with smoked salmon, leeks & creamy Chardonnay sauce. Fries & mayonnaise.

RAVIOLI A LA TRUFFE NOIR & RICOTTA

Crème au parmesan, sirop de balsamique blanc, thym frais & noix de Grenoble.

Black truffle & ricotta ravioli, parmesan cream, white balsamic syrup, fresh thyme & walnuts.

CRÊPES FINES AUX FRUITS DE MER

Sauce fromagère au Chardonnay, poisson & fruits de mer selon l'arrivée & fromage Louis d'Or. Roquette, sauce à l'échalote & à la Dijon.

Thin crepes, Chardonnay cheese sauce, fish & seafood according to arrival, Louis d'Or cheese. Arugula salad, shallot & Dijon sauce.

FLÉTAN À LA SAUCE VIERGE

Flétan de l'Atlantique grillé à la poêle. Polenta crémeuse, câpres frites & légumes grillés.

Pan-Grilled Atlantic halibut with virgin sauce. Creamy polenta, fried capers & grilled vegetables.

FILET MIGNON DE BŒUF AA GRILLÉ

8oz. Glace de viande à l'Armagnac, Dijon, ail & échalote. Gratin de pommes de terre & légumes grillés.

8oz. Demi-glacé with Armagnac, Dijon, garlic & shallot. Potato gratin & grilled vegetables.

EXTRA FROMAGE BRIE & MOUTARDE À L'ANCIENNE
EXTRA FROMAGE BLEU & NOIX DE GRENOBLE

ENTRECÔTE DE BŒUF AA GRILLÉE

14oz. Glace de viande à l'Armagnac, Dijon, ail & échalote. Gratin de pommes de terre & légumes grillés.

14oz. Demi-glacé with Armagnac, Dijon, garlic & shallot. Potato gratin & grilled vegetables.

EXTRA FROMAGE BRIE & MOUTARDE À L'ANCIENNE
EXTRA FROMAGE BLEU & NOIX DE GRENOBLE

JOUE DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE

Jus de cuisson au vin rouge, lardons & légumes racines. Purée de pomme de terre au beurre.

Beef cheek Bourguignon, red wine jus, bacon bits & root vegetables. Mashed potatoes with butter.