

Salades



Tartares



Caesar Poulet

18.90

Salade, aiguillettes de poulet, croûtons, tomates cerises, copeaux de parmesan, oignons rouges, sauce caesar

Mango-saumon

21.00

Salade, saumon bomlo* rôti, mangue, tomate cerises avocat, oignons rouge, sauce miel épice, graines de wasabi

Asiatique

21.00

Nouilles, tomates cerises, choux rouge, fèves, avocat, crevettes marinées, noix de cajou et cacahuètes grillées, oignons rouges, sesame pavot

Hacienda

19.90

Salade, avocat, poivrons, samoussas de légumes, pépites jalapeños, chorizo grillé, tomates cerises, oignons rouges, sauce salsa

Poke Bowl Stracciatella

20.90

Coeur de burrata, jambon serrano, tomates anciennes, melon, pastèque, olives noires, mesclun, pesto

Salade de Poulpe

21.00

Poulpe en persillade, chou chinois, tomates cerises, choux rouge, chorizo grillé, haricot mungo, poivrons, oignons rouges

Assiette du champsaur

19.90

Salade, 4 tourtons et 4 ravioles du champsaur, jambon cru, tomme du pays, miel

Salade aux légumes rôtis

19.90

Salade, tomate cerises, légumes rôtis façon ratatouille, riz veneré, noix de cajou, avocats, oignons rouge, sirop d'érable

Notre viande de boeuf est d'origine française. Nos tartares sont préparés au couteau, accompagnés de salade et de frites maison.

	Classic	XL
	200gr	270gr

Tartare Charolais Traditionnel *(au couteau)*

21.50 24.90

200g env. assaisonnement maison

Tartare Charolais Italien *(au couteau)*

21.50 24.90

200g env. assaisonnement maison, parmesan, pesto

Tartare Saumon Bomlo*

22.50

200g env. assaisonnement maison

Tous changement de garniture : supp. de 2.00€
Nos tartares ne peuvent pas être poêlés

* Le Saumon Bomlo est considéré comme l'un des meilleurs saumons au monde

Élevé dans les eaux pures de Norvège, sur l'île de Bomlo, Les parcs d'élevage contiennent 1 % de poissons pour 99 % d'eau
l'alimentation est sans OGM, sans antibiotiques et sans farines animales terrestres

Pour nos burgers, nos steaks hachés frais de boeuf de 150 gr sont d'origine française. Ils sont accompagnés de frites maison et salade. Tout changement de garniture 2.00€
 Tout ingrédient supplémentaire ou sauce supplémentaire: 2.00 €

Burgers



	Simple 150gr	Double 300gr
Burger Classique Bun's brioché, Steak haché, cheddar, bacon, oignons frits, tomate, salade, sauce burger maison	19.50	22.50
Burger Focaccia Bun's brioché, Steak haché, jambon cru, tomates, mozzarella coeur burrata, oignons frits, salade, sauce pesto	20.90	23.90
Burger Montagnard Bun's brioché, Steak haché, bacon, St Marcellin, salade, tomate, oignons frits, miel	20.90	23.90
Burger forestier Bun's brioché, Steak haché, cheddar, bacon, oignons frits, salade, tomates, nappé de sauce aux cèpes maison	20.90	23.90
Burger Basque Bun's brioché, effiloché de canard, tomme de brebis, oignons frits, tomates, salade, mayonnaise miel epice , nappé de sauce miel	20.90	23.90
Burger Texan Bun's brioché, Steak haché, cheddar, bacon, oignons confits, tomate, salade, sauce oignons	19.50	22.50
Burger Poulet Croustillant Bun's brioché, Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes, bacon, oignons frits, salade, tomate, sauce béarnaise maison	19.50	22.50
Burger Végétarien Bun's brioché, Steak de soja, oignons frits, tomate, salade, légumes maison	19.50	22.50
Burger DC 3 Bun's brioché, triple steak haché, triple cheddar, triple bacon, oignons frits, tomates, salade, sauce burger maison		Triple 450 gr 25.50

Pour les amateurs!!!

Une carte des allergènes est à votre disposition

L'établissement n'accepte pas les chèques, ni les tickets restaurant mais les espèces, les Cartes ticket restaurant, CB, Chèques Vacances Prix nets TTC.



Wok au Thon mi-cuit 23.90

Mi cuit de thon sashimi mariné, nouilles, fèves edamame, sésames, julienne de légumes, pousses de soja, sauce chimichurri

Wok au Poulet 22.90

Aiguillettes de poulet marinées, nouilles, fèves edamame julienne de légumes, pousses de soja, sauce chimichurri

Wok végété 21.90

Nouilles, fèves edamame, légumes rôtis façon ratatouille, julienne de légumes, pousses de soja, sauce chimichurri

Suggestions

St jacques et langoustines 23.90

Raviolini farcis aux st jacques et queues de langoustines décortiquées, tartare de légumes, bisque de poisson maison

Filet de boeuf Gourmand 33.90

220 g env, viande française, foie gras maison, nappé d'une sauce aux cépes, accompagné de légumes et pommes duchesse persillées maison

Escalope Saltimbocca 25.90

280g environ Escalope de veau panée, nappée de sauce tomate, jambon cru, mozzarella, gratiné au four linguines sauce bolognaise

Grand Duo Marin 32.90

Crevette Cameron rôtie (160g env), Poulpes en persillade (140g), risotto safrané et légumes du jour, bisque de poisson maison

V
i
a
n
d
e
s



P
o
i
s
s
o
n
s



Entrecôte Charolaise 25.50

280 g env Viande française, frites maison et salade

Souris d'Agneau 25.90

300g env Polenta crémeuse et légumes

Escalope Milanaise 24.90

Escalope de veau panée de 230g environ
linguines sauce bolognaise

Secreto de porc Iberique 23.90

280 g env Jus corsé, purée maison aux Truffles, légumes

Mille-feuille de poulet et d'aubergines 24.90

Aubergines panées, éfiloché de poulet nappé d'une crème au
parmesan maison, linguines et salade

Magret de Canard aux pommes sauce miel 24.90

300g env Polenta crémeuse et légumes

Filet de boeuf 29.90

220 g environ, pommes duchesse persillées maison, légumes

Pour nos Viandes les cuissons à point et bien cuit 🕒 10 min env.

Nos Garnitures :

Frites maison, Salade verte, Linguines, Polenta crémeuse,
Purée maison aux Truffles, pommes duchesse persillées maison, Légumes du jour,

Nos Sauces maison :

Roquefort, Bearnaise, Cépes

Mi-cuit de thon sashimi sauvage 24.90

240gr env. Enrobé de sésame et pavot,
risotto safrané et légumes du jour

Filet de Dorade sauce vierge 23.90

200gr env. risotto safrané et légumes du jour

Une carte des allergènes est à votre disposition

L'établissement n'accepte pas les chèques, ni les tickets restaurant mais les espèces, les Cartes ticket restaurant, CB, Chèques Vacances Prix nets TTC.

Menus



Menu Drop Zone

Mi-cuit de Foie Gras maison
confiture de figues et pain brioché

ou

Salade burrata

(Tomates anciennes, Stracciatella,
jambon cru, salade, pesto)

ou

Assiette de saumon Gravlax

Mille-feuille de poulet et aubergines
panées, crème au parmesan

ou

Filet de Dorade

ou

Escalope de veau Milanaise

ou

Magret de canard aux pommes

Desserts au Choix

(Tout les desserts de la carte)

Boissons non comprises

44.90 €

Plat du jour

16.90 €

Dessert du jour

7.00 €

**Du Mardi au vendredi
Uniquement le midi**

Quantité Limitée

Boissons non comprises

Menu enfant

Jusqu'à 10 ans

Steack haché

ou

Nuggets frites

ou

Pâtes

(bolognaise ou beurre)

+

Glace fantaisie ou compote
ou Gaufre au Nutella®

Boissons non comprises

12.50 €

Il ne sera consenti aucun changement dans les menus

Une carte des allergènes est à votre disposition

*L'établissement n'accepte pas les chèques, ni les tickets restaurant mais les espèces, les Cartes ticket restaurant, CB,
Chèques Vacances Prix nets TTC.*

Nos dessert sont fabriqués sur place par notre pâtissier(re)

Brioche perdue aux pommes

8.50

Brioche façon pain perdu, Pommes caramélisées, sauce caramel
beurre salé maison, crème anglaise, glace vanille

Cheesecake pistache

7.90

Brisure de pistache et petit beurre, cheesecake, nappage pistache

Rocher Framboise

8.50

Sablé vanille, bavaois framboise, coeur pistache
croustillant, glaçage framboise

Profiteroles

8.50

3 choux maison garnis de glace vanille, chocolat chaud
maison, brisure de cookies

Dôme citron meringuée

8.50

Biscuit, crème de citron, crème d'amande, meringue italienne

Moelleux au chocolat ⌚ 15 min env

7.90

Choux Mangue Passion

8.50

Choux garnie de crèmeux passion, diplomate vanille,
morceaux de mangue et passion

Millefeuille Fraises

8.50

Fraises, pâte feuilletée, mousse diplomate vanille
coulis de fraises maison

Tiramisu

7.90

Biscuits cuillères, café, mascarpone, cacao

Assiette de fromages

9.00

et salade verte



Café ou Thé Gourmand

1 Café ou 1 the accompagné d'un
assortiment de 3 minis desserts
maison

9.90 €

Café Affogato

1 Café, 1 boule de glace vanille
chantilly

6.20 €

Nos Cafés et Thés gourmand sont variés et tous différents,
ils sont composés (par notre équipe de cuisine) de desserts faits maison

Une carte des allergènes est à votre disposition

L'établissement n'accepte pas les chèques, ni les tickets restaurant mais les espèces, les Cartes ticket restaurant, CB, Chèques Vacances Prix nets TTC.

Desserts / Maison

Glaces 9.50

Coupe Daim®

Noisette, vanille, caramel beurre Isigny, brisure de Daim, sauce caramel beurre salé maison, chantilly

Dame blanche

3 Boules vanille, chocolat chaud maison, chantilly

Les liégeois

Café ou chocolat ou caramel beurre Isigny,
1 vanille, 2 café ou 2 chocolat ou 2 caramel, chantilly

Coupe Cookie

Vanille, chocolat Valrhona, caramel beurre Isigny, brisure de cookie
chocolat chaud maison, chantilly

L'écureuil

Nougat, marron, vanille, crème de marron, noisettes entières, chantilly

Bounty Cup

2 Boules noix de coco, 1 boule chocolat Valrhona
chocolat chaud maison, coco râpée, chantilly

Chouchou

Cacahuette, Vanille, caramel beurre Isigny, chouchou, sauce caramel
beurre salé maison, chantilly

Glaces Alcool 11.00

L'Alpine

2 Boules génépi, avec génépi

Colonel

2 Boules citron vert, vodka

After eight

Menthe-chocolat, chocolat Valrhona, get 27

Antillaise

Mangue, ananas, rhum arrangé maison

Les Coupes

Coupe 2 boules 5.50

Coupe 3 boules 7.00

Supplément 1.50
Chantilly, chocolat chaud, coulis.

Glaces

Vanille , Chocolat Valrhona, Coco, Café ,Cacahuète, Marron, Menthe-chocolat, Génépy,
Noisette, Caramel beurre Isigny, Nougat Montélimar, Pistache, Barbe à Papa

Sorbets

Ananas, Mangue, Clémentine corse, Citron Jaune, Citron Vert, Fraise, Framboise, Cassis

Une carte des allergènes est à votre disposition

L'établissement n'accepte pas les chèques, ni les tickets restaurant mais les espèces, les Cartes ticket restaurant, CB, Chèques Vacances Prix nets TTC.

Les Glaces





Horaire de Service du Restaurant

	Midi	Soir
LUNDI	FERME	FERME
MARDI	11H30 - 14H00	FERME (ouvert juillet/Août)
MERCREDI	11H30 - 14H00	19H00 - 21H00
JEUDI	11H30 - 14H00	19H00 - 21H00
VENDREDI	11H30 - 14H00	19H00- 21H30
SAMEDI	11H30 - 14H00	19H00 - 21H30
DIMANCHE	FERME	FERME

Dans notre établissement, par respect pour notre service, notre espace et afin de garantir une expérience agréable à tous nos clients, chaque personne occupant une place est invitée à commander un plat.
Nous vous remercions de votre compréhension.

Carte des allergènes à votre disposition

Rejoignez nous et suivez nous sur :



www.restaurantledz.fr

Réservation 04 92 46 10 54