



## Carte printemps 2019

### Les Entrées

L'entrée Melting (suggestion de la semaine)	7.5
Moussaka de chèvre chaud, petite salade aux pignons de pins	8.5
Risotto crémeux au Parmesan, poêlée de chorizo et petits légumes	8.5
Tartare de thon à l'avocat, pointe de wasabi	8.5
Velouté de patates douces au lait de coco et crevettes	8.5
Salade de boeuf en marinade thaï	8.5
Rillettes d'agneau confit aux épices orientales, condiment aux figues	8.5
Petit burger brioché au foie gras et magret de canard fumé	8.5
* Saumon fumé, sauce gravlax et toasts de pain suédois	11
* Foie gras de canard mi-cuit, pain brioché, confiture d'oignons rouges	11

### Les Plats

Le plat Melting (suggestion de la semaine)	13
Légumes sautés façon wok, sauce satay (arachides), riz basmati	14
Poulet tikka massala, riz basmati	15
Tartare de boeuf méditerranéen, frites et salade	15
Rougets au lait de coco et citronnelle, nouilles chinoises	16
Noisettes de veau, crème de Gorgonzola et noix, linguini	16
Effilochée de raie au beurre de gingembre, quinoa et petits légumes	16
Magret de canard, sauce orange et tamarin, purée de patates douces	16
* Thon mi-cuit sauce satay (arachides), nouilles et légumes	18.5
* Souris d'agneau confite au miel et épices, façon tajine	18.5
* Gambas décortiquées à l'ail sur risotto crémeux au Parmesan	18.5

### Les Desserts

Brioche perdue, pommes caramélisées, glace lait d'amandes	8
Mangue au gingembre, crème vanillée et crumble	8
Cheesecake sur coulis de mûres	8
Fondant au chocolat, crème anglaise à la fleur d'oranger	8
Tiramisu à l'italienne	8
Crème brûlée au Turrón de Jijona	8
Nems de bananes plantain, sauces chocolat et exotique	8
Assortiment de glaces ou sorbets	8
3 fromages et salade aux noix	8
Café gourmand (expresso, déca, thé Ceylan)	8