

# Printemps 2025

Disponible du 24 mars au 15 juin



PLATEAUX REPAS · OFFRES À PARTAGER · COCKTAILS

# Les Essentiels

23€ TTC



## Rossignol

- Crème de brocolis et pitas
- Poulet, sauce yaourt au citron
- Garniture du jour
- Gaufre et ses fruits de saison

## Hirondelle

- Terrine de canard
- Salade de saucisse de Morteau à la moutarde à l'ancienne
- Garniture du jour
- Brioche perdue nappée de caramel

## Colibri

- Houmous de haricots blancs et artichaut
- Émincé de poulet au pesto et à l'ail des ours
- Poêlée de légumes de saison
- Pavlova fruits de saison

## Merle

- Fenouil confit aux agrumes
- Merlu, sauce citron vert
- Garniture du jour
- Financiers à la sauge et yaourt à la rhubarbe

△ Pain sans gluten, uniquement sur demande



# Les Essentiels

23€ TTC



## Perdrix

- Terrine de la mer
- Filet d'aiglefin et sauce basilic
- Garniture du jour
- Choux croquants aux fruits rouges



## Rougegorge

- Crème de brocolis et pitas
- Salade de fusilli à la menthe, au basilic et à la burratina
- Légumes de saison
- Fromage blanc rhubarbe et son crumble



## Mésange

- Salade de courgettes, sauce vierge aux olives
- Salade de patates douces, chèvre et amandes effilées
- Salade de fruits de saison

△ Pain sans gluten, uniquement sur demande



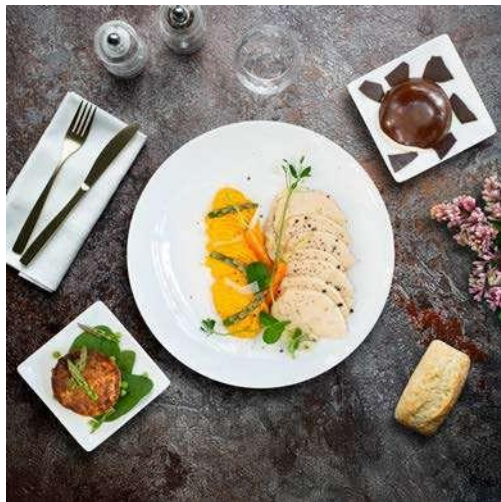
# Les Bistrots Chics

32.50€ TTC



## Canari

- Sablé de chèvre et artichaut
- Bœuf Black Angus et sauce aux champignons
- Salade de grenailles à la moutarde ancienne
- Fromage
- Le coco exotique



## Étourneau

- Clafoutis de petits pois et asperges
- Pintade, sauce aux herbes
- Crémeux de patates douces
- Fromage
- Mousse au chocolat, straciatella et sauce pralinée



## Grive

- Wrap printanier à la crème de féta
- Pavé de veau, sauce ail et fines herbes
- Écrasé de pommes de terre aux herbes
- Fromage
- Pavlova aux fruits de saison



## Corneille

- Salade de lentilles et sauce ravigote
- Filet de poulet, sauce zaatar
- Poêlée de légumes primeurs
- Fromage
- Mi-cuit chocolat

△ Pain sans gluten, uniquement sur demande



# Les Bistrots Chics

32.50€ TTC



## Alouette

- Clafoutis de petits pois et asperges
- Dos de cabillaud à la Toscane
- Riz pilaf aux herbes
- Fromage
- Le coco exotique

## Martin-pêcheur

- Salade de petits pois aux fèves et carottes
- Filet de sébaste et condiment de fenouil
- Poêlée de légumes verts
- Fromage (lactose)
- Salade de fruits de saison et menthe  
*(Salade de fraises et menthe à partir du 15/04)*

△ Pain sans gluten, uniquement sur demande



## Tourterelle

- Salade de fenouil et crevettes
- Dos de lieu noir, fondue de poireaux
- Galette de pommes de terre
- Fromage
- Cake moelleux au chocolat et sa ganache pralinée

## Pygargue

- Crémeux de fenouil
- Tajine de limande à l'artichaut et aux olives
- Poêlée de légumes
- Fromage
- Cheesecake (sans gluten)

△ Pain sans gluten, uniquement sur demande



# Les Végétariens

23€ TTC



## Épervier

- Salade de carottes et courgettes
- Perles de couscous à la vinaigrette verte et légumes printaniers
- Gâteau renversé à l'ananas

## Cormoran

- Salade de chou romanesco et fenouil
- Courgettes grillées et olives
- Fromage
- Cheesecake (sans gluten)

⚠ Pain sans gluten, uniquement sur demande

## Chardonneret

- Salade de courgettes en 2 cuissons
- Salade de fusilli à la menthe, au basilic et à la burratina
- Légumes de saison
- Fromage
- Fondant pistache et framboise

