

Entrées

Boulettes de riz thaï frit au parmesan et chorizo	6€
<i>Servies avec un coulis de poivrons doux</i>	
Velouté de butternut & oeuf mollet	8€
<i>Servi avec des chips de jambon de pays</i>	
Halloumi grillé et Tzatziki 	7€
<i>Accompagné d'un yaourt grec parfumé à l'estragon</i>	
Falafel menthe et coriandre au houmous 	8€
<i>Boulettes de fèves et pois chiches façon Moyen-Orient</i>	
Assiette de truite fumée	9€
<i>Accompagnée de crème fraîche & blinis</i>	
Terrine de volaille	8€
<i>Servie avec une confiture d'oignons pimentée</i>	

Plats

Plat du jour (voir ardoise)	16€
<i>Suggestion du Chef selon inspiration et produits du moment</i>	
Souris d'agneau confite à l'ail noir	24€
<i>Cuite dans son jus pendant 3 heures, accompagnée d'une purée de pommes de terre</i>	
Poitrine de porc laquée au miel de savoie	19€
<i>Cuite à basse température, accompagnée d'un gratin dauphinois et haricots verts</i>	
Filet de rumsteck sauce au poivre vert	23€
<i>Accompagné de frites et flan butternut</i>	
Burger Angus au reblochon & poitrine fumée	18€
<i>Sauce miel-moutarde, servi avec frites et salade verte</i>	
Burger végétarien, crème de cheddar et pickles de chou rouge 	19€
<i>Steak de falafel, accompagné de frites de patates douces</i>	
Gnocchi à la crème de truffe et parmesan 	21€
<i>Champignons, truffe blanche d'été</i>	
Filets de dorade rôties à la niçoise	19€
<i>Servis avec du riz thaï et des poivrons rouges grillés</i>	
Garniture supplémentaire	3€
<i>Frites, Frites de patate douce, Purée de pomme de terre, Haricots verts sautés, Flan de butternut, riz thaï, Salade verte</i>	

Desserts

Dessert signature : Pavlova à la passion <i>Meringue craquante, Ganache chocolat blanc-passion et chantilly</i>	9€
Baba au rhum arrangé <i>Servi avec sa chantilly</i>	9€
Tarte chocolat pistache <i>Tarte chocolat pistache revisitée à la façon Dubaï</i>	9€
Crème brûlée au kalamansi <i>Un agrume philippin à la saveur unique, entre citron vert et mandarine</i>	7€
Riz au lait (très gourmand) et caramel au beurre salé <i>Raisins, noisettes & amandes grillées</i>	7€
Rocher vanille chocolat praliné <i>Coque chocolat au lait, crème vanille et noisettes</i>	9€
Assortiment de 3 fromages <i>Sélection du Chef selon arrivage</i>	7€
Café ou Thé gourmand <i>Sélection de mini-desserts accompagnant votre boisson chaude</i>	9€

Formule

Uniquement le midi

2 Plats

21€

3 Plats

26€

ENTRÉES

Boulettes de riz thaï frit au parmesan et chorizo

Halloumi grillé et Tzatziki

Terrine de volaille

PLATS

Plat du jour (voir ardoise)

Poitrine de porc laquée au miel de savoie

Burger végétarien, crème de cheddar et pickles de chou rouge

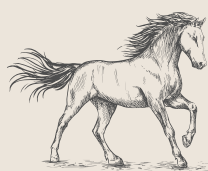
DESSERTS

Crème brûlée au kalamansi

Riz au lait (très gourmand) au Caramel au beurre salé

Assortiment de 3 fromages

Café ou Thé gourmand
+3 €



Prix nets service compris.

MENU DU CHEVAL BLANC

35€

ENTRÉES

Falafel menthe et coriandre au houmous

Cuites dans son jus pendant 3 heures, accompagnée d'une purée de pommes de terre

Velouté de butternut & oeuf mollet

Servi avec des chips de jambon de pays

Assiette de truite fumée

Accompagnée de crème fraîche & blinis

PLATS

Filet de rumsteck sauce au poivre vert

Accompagné de frites et flan butternut

Souris d'agneau confite à l'ail noir

Cuite dans son jus pendant 3 heures, accompagnée d'une purée de pommes de terre

Filets de dorade rôties à la niçoise

Servis avec du riz et des poivrons rouges grillés

DESSERTS

Pavlova Passion

Meringue craquante, Ganache chocolat blanc-passion et Chantilly

Tarte chocolat pistache

revisitée à la façon Dubaï

Assortiment de 3 fromages

Sélection du Chef selon arrivage

Café ou Thé gourmand

Sélection de mini-desserts accompagnant votre boisson chaude

MENU ENFANT

12€

Poulet croustillant, frites

ou

Gnocchi au jambon et fromage

-

2 boules de glaces au choix

ou

Mousse au chocolat