

Les Boissons

BOISSONS CHAUDES

CAFETERIE

	Prix
EXPRESSO	3.00 €
DÉCAFÉINÉ	3.00 €
DOUBLE EXPRESSO	5.00 €
NOISETTE	3.00 €
CAFÉ CRÈME	5.00 €
CAPPUCCINO	6.00 €
THÉ - INFUSION	4.50 €
CHOCOLAT CHAUD	5.00 €
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	7.00 €

BOISSONS FRAICHES

SOFTS

	Prix
COCA-COLA & ZÉRO	6.00 €
SCHWEPPES	6.00 €
FUZE-TEA	6.00 €
PERRIER	6.00 €
LIMONADE	6.00 €
GINGER BEER	6.00 €
JUS DE FRUIT	6.00 €
Pomme, orange, abricot, tomate, ananas	

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	8.00 €
VIRGIN MOSCOW MULE	8.00 €
Ginger Beer, Sucre de canne, Citron vert	

LES EAUX

	50cl	1 L
VITTEL	3.50 €	6.00 €
SAN PELLEGRINO	6.00 €	7.50 €

BOISSONS ALCOOLISÉES

BIÈRES

	Prix
GRIMBERGEN Pression 25/50cl	6.00 € 9.50 €
HOEGAARDEN Pression 25/50cl	5.50 € 9.00 €
BIÈRE REBOOT Bouteille 33cl Bière de récolte locale	6.00 €

APÉRITIFS

WHISKY Jack Daniels (4cl)	9.00 €
PASTIS (2cl)	6.00 €
KIR CASSIS, MÛRE (12cl)	6.00 €
RHUM ARRANGÉ LOCAL	7.00 €
GET 27 & 31 (4cl)	9.50 €

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	12.00 €
HUGO SPRITZ	12.00 €
MOJITO	12.00 €
MOSCOW MULE	12.00 €
CAÏPIRINHA	12.00 €
AMERICANO	12.00 €

CHAMPAGNE

	La coupe	Bouteille (75cl)
PAUL LE BRUN Irremplaçable Brut blanc de blancs	12.00 €	49.00 €
PAUL LE BRUN Cuvée Henri Grand cru blanc de blancs		65.00 €
MANDOIS Champagne rosé		55.00 €

LE RESTAURANT DU CHEVAL BLANC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Prix nets service compris.

Entrées

Terrine de volaille 

Servie avec une confiture d'oignons pimentée

8€

Beignets croustillants de courgettes à la mozzarella  

Servis avec une sauce à l'arrabiata

7€

Velouté de Potimarron gourmand 

Accompagné de chips de parmiggiano reggiano et crème de truffe blanche

9€

Oeuf mollet pané à la noisette

Crème de chou-fleur au poivre de Sichuan

9€

Patate douce rôtie au curcuma 

Crème de fêta et pistache

8€

Assiette de truite fumée

Accompagnée de blinis et crème fraîche

9€

Plats

Plat du jour (voir ardoise)

Suggestion du Chef selon inspiration et produits du moment

16€

Poitrine de porc laquée au miel de Savoie

Accompagnée d'une purée de patates douces

21€

Souris d'agneau confite au thym

Accompagnée d'une purée de pommes de terre

26€

Cuisse de canard confite par nos soins, jus aux cèpes

Servi avec des pommes de terre sautées

25€

Bar rôti aux poireaux confits

Risotto de butternut

24€

Filet de rumsteak grillé, sauce au timut, whisky et café

Servi avec gratin Dauphinois au brie de Meaux et haricots verts

25€

Burger Charolais à la raclette, crème de moutarde, oignons confits et

23€

Bresaola

Servi avec frites et salade verte

Bao aux aubergines confites, sauce au cheddar 

Servi avec frites de patates douces et salade verte

19€

Garniture supplémentaire

Frites de patate douce, Frites, Purée de pommes de terre, Légumes sautés, Salade verte

3€

Desserts

Dessert du moment <i>Selon l'inspiration du chef</i>	9€
Dessert signature : Pavlova à la mandarine <i>Meringue craquante, Ganache chocolat blanc-mandarine, chantilly</i>	12€
Mille-feuille vanille et praliné pécan <i>Deux étages : le premier vanille, le second praliné</i>	10€
Riz au lait très gourmand <i>Caramel beurre salé, raisin sec, noisettes et amandes caramélisées</i>	8€
Baba au rhum arrangé <i>Aux notes d'oranges, servi avec une chantilly</i>	9€
Moelleux chocolat noir 72% <i>Praliné cacahuètes et gel poire - piment d'Espelette</i>	9€
Assortiment de trois fromages <i>Sélection du Chef selon arrivage</i>	7€
Café ou Thé gourmand <i>Sélection de mini-desserts accompagnant votre boisson chaude</i>	9€
Champagne gourmand <i>Sélection de mini-desserts accompagnant votre coupe de champagne</i>	15€

Formule Midi

2 Plats - 21€

3 Plats - 26€

ENTRÉES

Terrine de volaille 🌶️

Servie avec une confiture d'oignons pimentée

Patate douce rôtie au curcuma 🌿

Crème de fête et pistache

Beignets croustillants de courgettes à la

mozzarella 🌿 🌶️

Servi avec une sauce à l'arrabiata

PLATS

Plat du jour (voir ardoise)

Suggestion du Chef selon inspiration et produits du moment

Poitrine de porc laquée au miel de

Savoie

Accompagnée d'une purée de patates douces

Bao aux aubergines confites, sauce au

cheddar 🌿

Servi avec frites de patates douces et salade verte



DESSERTS

Riz au lait très gourmand

Caramel beurre salé, raisin sec, noisettes et amandes caramélisées

Dessert du moment

Selon l'inspiration du chef

Assortiment de trois fromages

Sélection du Chef selon arrivage

Café ou Thé gourmand (+3€)

Sélection de mini-desserts accompagnant votre boisson chaude

MENU DU CHEVAL BLANC

39€

ENTRÉES

Velouté de Potimarron gourmand 

Accompagné de chips de parmigiano reggiano et crème de truffe blanche

Oeuf mollet pané à la noisette

Crème de chou-fleur au poivre de Sichuan

Assiette de truite fumée

Accompagnée de crème fraîche & blinis

PLATS

Filet de rumsteak grillé, sauce au timut, whisky et café

Servi avec gratin Dauphinois au brie de Meaux et haricots verts

Souris d'agneau confite au thym

Accompagné d'une purée de pommes de terre

Bar rôti aux poireaux confits

Risotto de butternut

DESSERTS

Dessert signature : Pavlova à la mandarine

Meringue craquante, Ganache chocolat blanc-mandarine, chantilly

Moelleux chocolat noir 72%

Praliné cacahuètes et gel poire - piment d'Espelette

Assortiment de trois fromages

Sélection du Chef selon arrivage

Café ou Thé gourmand

Sélection de mini-desserts accompagnant votre boisson chaude

Champagne gourmand (+5€)

Sélection de mini-desserts accompagnant votre coupe de champagne

MENU ENFANT

12€

Poulet croustillant, frites

ou

Coquillettes jambon/fromage

-

Crème brûlée vanille

ou

Mousse au chocolat