



## MENU DU DEJEUNER

### LES ENTREES

Terrine de campagne de la Régalade, cornichons, oignons pickles et pain grillé 12€

Œuf mimosa au wasabi, mayonnaise à l'encre de seiche, chips d'algue 12€

Gaspacho à la tomate, croûtons de pain et basilic 13€

Gravlax de saumon mariné à la betterave, crème à l'aneth et concombre, radis 14€

Pascade Grecque : féta, olive, concombre, tomate, salade et balsamique 18€

### LES PLATS

Polenta crémeuse, féta râpée, courgette, tomate confite, roquette, oignons frits 24€

Thon mi-cuit mignonette, quinoa aux petits légumes, sauce vierge, amande 28€

Salade César, romaine, œuf dur, croûtons, poulet croustillant, parmesan, anchois 26€

Tartare de bœuf au couteau, roquette, copeaux de parmesan, oignon frit, frites 26€

Poitrine de cochon des Monts Lagast, lentille verte, jus de viande, émulsion lard 26€

Suprême de volaille, aubergine en deux versions, pois chiche grillés, jus corsé 28€

Magret de canard français, pomme de terre et champignons persillés, jus de viande 32€

Entrecôte de bœuf des Drailles à partager servie avec frites et jus de viande maison 95€

### LES DESSERTS

Assiette de fromage du moment 13€

Le fameux riz au lait de la Régalade, caramel laitier 12€

Crumble végétal et free gluten à la Nectarine 13€

Pascade au chocolat, servie avec une chantilly 15€

Pascade Fruit rouge, menthe fraîche et chantilly 15€



## MENU DU DÎNER

**Menu à 40€** : entrée/plat ou plat/dessert **OU Menu à 48 €** : entrée/plat/dessert

### LES ENTREES

Terrine de campagne de la Régalade, cornichons, oignons pickles et pain grillé

Œuf mimosa au wasabi, mayonnaise à l'encre de seiche, chips d'algue

Gaspacho à la tomate, croûtons de pain et basilic

Gravlax de saumon mariné à la betterave, crème à l'aneth et concombre, radis

Pascade Grecque : féta, olive, concombre, tomate, salade et balsamique

### LES PLATS

Polenta crémeuse, féta râpée, courgette, tomate confite, roquette, oignons frits

Thon mi-cuit mignonette, quinoa aux petits légumes, sauce vierge, amande

Salade César, romaine, œuf, croûtons, poulet croustillant, parmesan, anchois

Tartare de bœuf au couteau, roquette, copeaux de parmesan, oignon frit, frites

Poitrine de cochon des Monts Lagast, lentille verte, jus de viande, émulsion lard

Suprême de volaille, aubergine en deux versions, pois chiche grillés, jus corsé

Magret de canard, pomme de terre & champignons persillés, jus de viande

Entrecôte de bœuf des Drailles à partager servie avec frites et jus de viande maison

### LES DESSERTS

Assiette de fromage du moment

Le fameux riz au lait de la Régalade, caramel laitier

Crumble végétal et free gluten à la Nectarine

Pascade au chocolat, servie avec une chantilly

Pascade Fruit rouge, menthe fraîche et chantilly



## LUNCH MENU

### STARTERS

Paté Terrine, vegetable pickles, toasted bread 12€

Wasabi deviled eggs, squid ink mayonnaise, fried onions & seaweed chips 12€

Tomato gazpacho with bread croutons and basil 13€

Marinated salmon gravlax with beetroot, dill and cucumber cream, radish 14€

Greek Pascade: feta, olive, cucumber, tomato, salad & balsamic vinaigrette 18€

### MAIN COURSES

Creamy polenta, feta, zucchini, candied tomato, arugula, fried onions 24€

Semi-cooked Tuna with pepper, quinoa with vegetables, olive virgin juice 28€

Caesar salad: lettuce, egg, crispy chicken, parmesan, onion, anchovies 26€

Beef tartare, arugula, parmesan, fried onions served with French fries 26€

Pork belly from Mont Lagast, green lentils, meat juice & bacon emulsion 26€

Supreme of poultry, eggplant in two ways, grilled chickpeas, meat juice 28€

French duck breast, potatoes and mushroom, meat juice 32€

Maturated Rib Eye for 2 persons served with French fries & meat juice 95€

### DESSERTS

Cheese plate of the day 12€

Vegan et free gluten Nectarine crumble 13€

Rice Pudding with dairy caramel 12€

Chocolate Pascade served with whipped cream 15€

Pascade with red fruits, fresh mint and whipped cream 15€



## **DINNER MENU** **ONE MENU PER GUEST**

**Menu 40€** : starter/main or main/dessert OR **Menu 48 €** : starter/main/ dessert

### **STARTERS**

Paté Terrine, vegetable pickles, toasted bread  
Wasabi deviled eggs, squid ink mayonnaise, fried onions & seaweed chips  
Tomato gazpacho with bread croutons and basil  
Marinated salmon gravlax with beetroot, dill and cucumber cream, radish  
Greek Pascade: feta, olive, cucumber, tomato, salad & balsamic vinaigrette

### **MAIN COURSES**

Creamy polenta, feta, zucchini, candied tomato, arugula, fried onions  
Semi-cooked Tuna with pepper, quinoa with vegetables, olive virgin juice  
Caesar salad: lettuce, egg, crispy chicken, parmesan, onion, anchovies  
Beef tartare, arugula, parmesan, fried onions served with French fries  
Pork belly from Mont Lagast, green lentils, meat juice & bacon emulsion  
Supreme of poultry, eggplant in two ways, grilled chickpeas, meat juice  
French duck breast, potatoes and mushroom, meat juice  
Maturated Rib Eye for 2 persons served with French fries & meat juice

### **DESSERTS**

Cheese plate of the day  
Vegan et free gluten Nectarine crumble  
Rice Pudding with dairy caramel  
Chocolate Pascade served with whipped cream  
Pascade with red fruits, fresh mint and whipped cream

