

CAFE *sud*

RESTAURANT

À EMPORTER

FORMULE 25€ AU CHOIX (Supplément Formule)

1 Entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 Dessert

LES ENTRÉES

Mozzarella de bufflone au piment rouge d'Espagne, jambon fumé et basilic Buffalo Mozzarella layered with tomatoes, gril led vegetables basil and ginger juice		13€
Carpaccio de St Jacque (juste saisies) à la crème légère de Roquefort Carpaccio of scallops roasted with roquefort cheese sauce	(+4€)	17€
Soupe d'Arleux aux légumes grillés végétable soup with chablis wine		13€
Oeuf poché aux lentilles vertes du puy Poached egg with smok ed salmon and roasted zucchini		13€
Oeufs brouilles à la truffe blanche d'été Scrambled eggs with truffle	(+3€)	16€
Foie gras de canard entier (maison) mi-cuit aux cinq épices poire pochée au porto Semi cooked duck foie gras five spices, poached pear with porto wine	(+4€)	17€
Foie gras poêlé, poire confite au porto Hot duck foie gras on the pan, poached pear with porto wine	(+4€)	17€
Carpaccio de boeuf (Fr) au piment, copeaux de parmesan Carpaccio of beef (France)		15€
Petits ravioli au pesto, sauce au basilic Ravioli with asparagus and pesto sauce		13€
Artichauds poivrades en barigoule (Artichauds Violets) Little violet artichoke with ginger olive oil		13€
Ravioli aux truffes sauce aux cèpes parfumée au vin jaune (jura) Ravioli stuffed truffle, cep sauce	(+3€)	16€

CAFE *sud*

RESTAURANT

À EMPORTER

FORMULE 25€ AU CHOIX (Supplément Formule)
1 Entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 Dessert

LES PLATS

Suprême de volaille fermière (cuisson mixte à basse température riz pilaf à la cardamome Chicken breast (low temperature cooked ve y tender) pilaf rice	18€
Tartare de bœuf (Fr) Piment rouge d'Espagne (préparé minute), pommes au four Tartar of beef, red hot pepper and cardamom, roasted potatoes	18€
Oeuf poché aux lentilles vertes du puy Poached egg with smoked salmon and roasted zucchini	18€
Confit de canard (Fers) (fait maison), purée à l'estragon et poireaux caramélisés Duck leg confit, mashed potatoes with leeks and tarragon	18€
Saumon au basilic et citron confit, riz et poêlée de légumes Salmon with basil and lime confit, rice and cooked vegetable	(+6€) 27€
Filet de boeuf au St Marcellin (Fr) délicieusement tendre, grillé au bois aromatique, p.rôties Grilled Fillet beef with aromatic wood, potatoes with thyme	(+6€) 27€
Mi-cuit de thon façon «TATAKI» juste saisi au feu de bois, riz noir et poêlée de légumes Semi-cooked tuna with aromatic wood cooked, lentils and leeks	(+6€) 27€
Filet de Turbot à la graine de fenouil, purée de patates douces aux rhizomes Oven roasted fillet of turbot with fennel, mashed sweet potatoes with rhizome	(+6€) 27€
St Jacques au Safran, fondue de poireaux Gourmet scallops with saffron, leeks fondue	(+6€) 27€
Queues de Gambas aux épices décortiquées grillées, riz noir vénéré Peeled jumbo prawn tails black rice	(+6€) 24€

CAFÉ *sud*

RESTAURANT

À EMPORTER

FORMULE 25€ AU CHOIX (Supplément Formule)
1 Entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 Dessert

LES DESSERTS

Salade de fruits frais de saison	8€
Cheese cake aux zestes d'agrumes	8€
Mi-Cuit Au Chocolat juste sorti du four	8€
Tarte fine aux pommes beurre au sel de Guérande et cannelle	8€
Baba Au Rhum XO Damoiseau	10€