

NOS MENUS

MENU DU CLOÎTRE

2 PLATS: 29€ 3 PLATS: 38€

GASPACHO RADIS ROSE ET GARIGUETTE ET SA MINISTRONE /
CHIPS DE RIZ ET NORI



DOS DE COLIN RÔTI, TARTARE D'HUÎTRE ET FENOUIL
CRÈME IODÉE AUX FLEURS

OU

MAGRET DE CANARD SAUCE APICIUS,
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AUX AGRUMES



PAIN PERDU RHUBARBE / FRAMBOISE



ENFANTS 15€

CHEESEBURGER

OU

NUGGETS / FRITES



MOUSSE AU CHOCOLAT

VÉGÉTARIEN

3 PLATS 39€

ENTRÉE 15€ - PLAT 19€ - SMOOTHIE 5€

FALAFEL AUX HERBES / CRÉMEUX BURRATA AU
LAURIER ET PIQUILLOS



RISOTTO PRIMA VERA



SMOOTHIE DE SAISON



MENU FESTIVAL

FROMAGE OU DESSERT 52€ - FROMAGE ET DESSERT 62€

SALADE DE JOUE DE BŒUF À L'ESTRAGON / KETCHUP DE CAROTTE ET AÏOLI GINGEMBRE

OU

TARTARE DE TRUITE ET MANGUE / VINAIGRETTE HIBISCUS ET GUACAMOLE / SALADE D'HERBES



QUENELLE DE SANDRE / PETITS POIS ET CHÈVRE FRAIS DE CHEZ CHEVENET / JUS
D'ARTICHAUT BARIGOULE

OU

TATAKI DE BOEUF / GNOCCHIS POMME DE TERRE / VELOUTÉ AU MAÏS SAFRAN / SAUCE APICIUS



PÂTÉ CROÛTE AU MORBIER / GELÉE VIN JAUNE ET MORILLE



SALADE DE FRUITS ET SORBET DE SAISON

OU

BABA AU RHUM FAÇON MOJITO

RESTAURANT LE CLOÎTRE

Tous nos plats sont entièrement faits maison avec des produits frais et locaux :
Origine des viandes : France.



ENTRÉES

FALAFEL AUX HERBES / CRÉMEUX BURRATA AU LAURIER ET PIQUILLOS 18€

SALADE DE JOUE DE BOEUF À L'ESTRAGON / KETCHUP DE CAROTTE ET AÏOLI GINGEMBRE 22€

CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS TRUFFÉ / JEUNE COMTÉ / "COMME UNE FRITE" À LA GRAISSE DE BŒUF 28€

TARTARE DE TRUITE ET MANGUE / VINAIGRETTE HIBISCUS / GUACAMOLE / SALADE D'HERBES 25€



VIANDES

TATAKI DE BOEUF CHAROLAIS / GNOCCHIS DE
POMME DE TERRE / VELOUTÉ DE MAÏS SAFFRANNÉ
SAUCE APICIUS
26€

CARRÉ D'AGNEAU / POMMES DAUPHINES AUX
MORILLES / CRÉMEUX COURGETTES
JUS D'AGNEAU
38€

POISSONS

QUENELLES DE SANDRE ET DE PETITS POIS /
CHÈVRE FRAIS DE CHEZ CHEVENET / JUS
D'ARTICHAUT BARIGOULE
24€

DOS DE LIEU RÔTI / TARTARE D'HUÎTRE EN
AIGRELETTE ET FENOUIL / JUS IODÉ AUX FLEURS
28€



PLATS SIGNATURES

PIÈCE DE BŒUF CHAROLAISE (750GR)/ POMMES DE TERRE GRENAILLE EN
PERSILLADE ET LÉGUMES DE SAISON
POUR DEUX PERSONNES 90€

SOLE MEUNIÈRE ENTIÈRE "PETIT BATEAU" (450GR) À LA GRENOBLOISE/
POMME DE TERRE DÉCLINÉE/ SAUCE DIEPPOISE
POUR UNE PERSONNE 55€



FROMAGES

CERVELLE DE CANUTS 8€

PÂTÉ CROÛTE AU MORBIER / GELÉE VIN
JAUNE ET MORILLE 14€

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES 12€
(SÉLECTION DU MOMENT)

DESSERTS

BABA AU RHUM FAÇON MOJITO 14€

PARFAIT GLACÉ AUX FRUITS ROUGES & ESTRAGON 14€

FINGER MACAÉ / RHUBARBE ET CASSIS 14€

SABLÉ AUX FRUITS DE SAISON / YAOURT ET HERBES
FRAICHES 14€

MENU DÉGUSTATION

MENU EN SEPT SERVICES

SERVI UNIQUEMENT LE SOIR ET À L'ENSEMBLE DE LA TABLE

85€

AVEC ACCORD METS/ VINS : 55€

MENU À COMMANDER AVANT 20H30

TARTARE DE TRUITE ET MANGUE / VINAIGRETTE HIBISCUS ET
GUACAMOLE / SALADE D'HERBES



JOUE DE BŒUF À L'ESTRAGON / KETCHUP DE CAROTTE
ET AÏOLI GINGEMBRE



QUENELLES DE SANDRE / PETITS POIS ET CHÈVRE FRAIS DE CHEZ
CHEVENET / JUS D'ARTICHAUT BARIGOULE



CARRÉ D'AGNEAU / POMME DAUPHINE AUX MORILLES / CRÉMEUX
COURGETTE / JUS D'AGNEAU



PÂTÉ CROÛTE AU MORBIER / GELÉE VIN JAUNE ET MORILLE



PRÉ-DESSERT



DESSERT

PRIX NETS EN EUROS – TAXES SERVICE COMPRIS - UN MENU IDENTIFIANT LES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUES DANS LES MENUS