

LE CAFÉ DU NOUVEAU MONDE

BISTRO – BAR – CAFÉ

LES ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT	12
TARTELETTE AUX TOPINAMBOURS, OIGNONS CARAMÉLISÉS, AIL NOIR, CRUMBLE DE PISTACHES	14
SALADE DE KALE ET TOMATES CERISES POÊLÉES, CIPPOLINIS RÔTIS, MOUSSELINE DE POIS-CHICHES CITRONNÉE	15
GRAVLAX DE TRUITE, ÉTAGÉ DE BETTERAVES, SAUCE AU CHÈVRE, OEUFS DE POISSON	16
CREVETTES SAUTÉES, POMMES DE TERRES CONFITES À L'HUILE FUMÉE, PESTO DE TOMATES SÉCHÉES	18
TARTINE AU PROSCIUTTO, LÉGUMES MARINÉS ET PURÉE D'AUBERGINE	16
TATAKI DE BOEUF AU CAFÉ, PLEUROTÉS MARINÉS, MAYONNAISE AUX CHAMPIGNONS	19

LES PLATS

TARTARE DE SAUMON, SALICORNE, AGRUMES, SÉSAME, CROÛTONS, SALADE	28
MAQUEREAU GRILLÉ, KALE SAUTÉ À L'AIL, BETTERAVES RÔTIES, BEURRE BLANC AU MISO	28
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, PETITS POIS, NOISETTES TORRÉFIÉES, ESPUMA À L'HUILE DE TRUFFE - PLAT VÉGAN -	25
TAGLIATELLES AU CANARD CONFIT, COURGE, RICOTTA MAISON	26
JOUE DE PORC BRAISÉE, SAUCE À LA BIÈRE, POLENTA CRÉMEUSE AU VIEUX CHEDDAR, GREMOLATA	26
ONGLET GRILLÉ, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, GRATIN DE LÉGUMES RACINES	33

LES ACCOMPAGNEMENTS

SALADE VERTE	7
CHAMPIGNONS POÊLÉS	10
POMMES DE TERRE CONFITE À L'HUILE FUMÉE	8
GRATIN DE LÉGUMES RACINES	8

LES DESSERTS

TATIN AUX POIRES ET ÉRABLE, GLACE VANILLE, CARAMEL À LA BIÈRE NOIRE	12
CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT	12
TARTE AU CHOCOLAT NOIR, CRÈME AU CHOCOLAT AU LAIT, CONFITURE DE BLEUETS	12

LES FROMAGES (50G PAR PORTION, SERVIS AVEC PAIN, NOIX ET RAISINS)

TOMME DU KAMOURASKA, LE MOUTON BLANC, PÂTE SEMI-FERME DE BREBIS	10
GRÉ DES CHAMPS, AU GRÉ DES CHAMPS, PÂTE FERME AU LAIT CRU	10
BRIE PAYSAN, FROMAGERIE DU PRESBYTÈRE, PÂTE MOLLE	10
LE FLEURON, LES FROMAGIERS DE LA TABLE RONDE, PÂTE SEMI-FERME PERSILLÉE	10

NOUS SOMMES RAVIS D'ÊTRE DE RETOUR !

NOTRE NOUVEAU CHEF DE CUISINE **ARNAUD FRANCOEUR** ET NOTRE DIRECTEUR DE SALLE **MAXIME RENAUD**, SONT HEUREUX DE VOUS PRÉSENTER LEURS NOUVELLES ÉQUIPES, LES NOUVEAUX PLATS ET L'EXPÉRIENCE RENOUVELÉE DE PASSER UN BON MOMENT SOUS NOTRE TOIT!