

## Les Formules



### Menu « Gourmet »

25.00 €

Au Choix dans la Carte

Un Poisson ou Une Viande  
+  
Un Dessert

### Menu « Gourmand »

38.00 €

Au Choix dans la Carte

Une Entrée  
+  
Un Poisson ou Une Viande  
+  
Un dessert

## Les Grandes Salades



Midi et Soir du Lundi au Vendredi

16,00 €

<b>Caesar</b>	Salade, Tomate Cerise, Œuf dur, Poulet Grillé, Lardons, Copeaux de Parmesan, Croutons à l'Ail, Sauce Caesar.
<b>Océane</b>	Salade, Saumon Fumé, Haddock Fumé, Thon, Tomates Cerises, Citron, Sauce Cocktail.
<b>Chèvre Chaud</b>	Salade, Croustillant de Chèvre Frais, Oignons Fondants, Lardons Grillés, Pommes de Terre, Vinaigrette.
<b>Végétarienne</b>	Salade, Tomate, Péquillos, Dés de Chèvre, Pommes de Terre, Olives, Vinaigrette à l'Avocat.

## Menu Affaire



Du lundi au vendredi midi uniquement

18,90 €

Velouté de Potiron aux Châtaignes Confites  
ou Terrine de Foies de Volaille Maison, Marmelade d'Oignons et son Mesclun  
ou Cassolette de Moules Gratinée au Curry et Poireaux Confits

-----  
Rôti de Bœuf, Pommes Allumettes  
ou Poisson du Marché sur son Risotto Crémeux  
ou Escalopine de Volaille à la Normande  
-----

La Mousse au Chocolat  
ou L'Ile Flottante au Caramel et Amandes Effilées  
ou Le Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges

PRIX NETS

Nos viandes bovines sont d'origine France ou C.E.E

Notre cuisine étant réalisée à base de produits frais, il peut arriver que certains d'entre eux manquent à notre carte. Veuillez nous en excuser.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé à la réception.

**Mr et Mme BERTELOOT et toute l'équipe de l'Espace VOLUBILIS vous souhaitent un agréable repas.**

# La Carte



## Les Entrées

Euro

- Velouté de Courge Potimarron en Consommé de Bœuf et Chips de Jambon de Pays ... 16.50
- Canon de Saumon Fumé Maison en Farce de Crabe, Espuma de Crustacés et sa Cour Red Chard 18.00
- Croustillant de Brie Fermier en Robe de Provence et Parfum de Basilic sur son Dôme de Mesclun aux Huiles Vierges ... 16.00
- Saumon Fumé par nos Soins au Bois de Hêtre, et ses Blinis aux Graines de Pavot ... 17.50
- Gâteau de Foie de Volaille Tiédi à la Lyonnaise sur son Biscuit Diamant aux Pépites de Tomates Confites et sa Fondue à la Fleur de Thym ... 16.00
- Pressé de Foie-Gras de Canard Maison Truffé au Sot-l'y-Laisse, Marmelade de Clémentine à la Vanille de Madagascar et son Briochin Tiède ... 19.50

## Les Poissons

- Filet d'Eglefin « Cuit Vapeur » au Beurre Blanc, Fondue de Légumes à la Menthe Sauvage ... 16.50
- Filet de Mulet Poêlé à l'Unilatérale, Beurre de Vanille et Galette Soufflée de Légumes au Curry ... 17.00
- Dos de Saumon Rôti en Viennoise de Fruits du Verger sur son Arc-en-Ciel de Légumes ... 18.00
- Filet de Julienne Juste Poché au Thé Citron et sa Mousseline de Petits Pois... 19.50
- Brochette en Duo de Saint-Jacques et Gambas aux Effluves de Lavande, Risotto de Petits Paris .. ✓ 29.50
- La Sole Meunière, Beurre Salé aux Senteurs d'Orange Sanguine et ses Pommes Château ... ✓ 27.00

## Les Viandes

- Mijoté de Palet de Bœuf en Pot-au-Feu de Légumes et Pommes Rôties ... 17.50
- L'Incontournable Andouillette d'Arras de la « Maison Becquart », Flambée au Genièvre de Loos avec un Soupçon de Crème... 16.50
- Onglet de Bœuf « Black Angus » Poêlé, Sauce au Poivre Vert et Frites Fraîche et Mesclun ... 17.00
- Quasi de Veau en Réduction de Trompettes et Moelle de Veau à la Marjolaine ... 19.00
- Le Burger Gourmand au Cœur Fondant « Home Made », Frites au Couteau et Mayonnaise Montée au Jus de Persil ... 19.00
- Château de Filet de Bœuf en Habit de Tapenade Noire aux Huiles Vierge, Jus Court de Laurier ... ✓ 27.00

## Les Fromages

- Le Chariot ... 10.00

## Les Desserts

- La Coupe de Glace aux Fruits de Saison ... 9.00
- Le Paris-Brest Revisité ... 9.00
- L'Île Flottante au Caramel et Amandes Effilées ... 9.00
- Le Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges (ou nature) ... 9.00
- La Crème Brûlée à la Vanille ... 9.00
- Le Trio d'Agrumes (Mousse de Pamplemousse, Gelée de Mandarine et Tuile à l'Orange) ... 10.00
- Le Mille Feuilles Chocolat et Caramel ... 10.00
- Le Nougat Glacé au Coulis de Fruits Rouges ... 10.00
- L'Entremet Reine Margot Ananas Mangue ... 10.00
- Café / Thé Gourmand (Supplément de 3,00 € dans les menus)... 10.00

✓ Supplément de 5,00€ dans les menus

PRIX NETS

Nos viandes bovines sont d'origine France ou C.E.E

Notre cuisine étant réalisée à base de produits frais, il peut arriver que certains d'entre eux manquent à notre carte. Veuillez nous en excuser.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé à la réception.

**Mr et Mme BERTELOOT et toute l'équipe de l'Espace VOLUBILIS vous souhaitent un agréable repas.**