

## 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.**