

LA CARTE DE LA

Saint Sylvestre

Liste des allergènes à l'accueil. Prix TTC en euros service compris.
Nous nous excusons auprès de notre aimable clientèle
en cas d'indisponibilité d'un plat ou d'ingrédients.



MENU MALIN

4 5 €

Crème brûlée au foie gras

Chutney de figues

ou

Croquant de tartare de St-Jacques, saumon et St-Pierre

Bouquet de mesclun, vinaigrette aux agrumes

+

Magret de canard au miel et romarin

ou

Blanquette de filet d'Empereur

Sauce safranée

ou

Belle entrecôte +/- 320g Simmental

Sauce au poivre

+

Fondant au chocolat

Sorbet mandarine

ou

Tarte Tatin

ou

Baba au rhum

*autre dessert supp. 3 €



LES MAXI SALADES

Maxi Foie gras de canard maison 19,20€

Bouquet de mesclun et toasts

Perle du nord 17€

Endives, noix, fourme d'Ambert et pomme granny

Croquant de tartare de St-Jacques, saumon et St-Pierre 18,80€

Bouquet de mesclun, vinaigrette aux agrumes

Maxi Salade César 16,80€

Blanc de poulet rôti, croûtons, pétales de Grana Padano, tomates, mesclun

Poke Bowl Saumon & Gambas 18,80€

Crudités, saumon et gambas marinées, boulgour, wakamé



MENU CANETON 11,80 €

Enfant -10ans

1 boisson

Diabolo ou Sirop à l'eau ou Coca-cola

+

Steak haché / frites ou Poisson (saumon frais) / frites

+

Glace 1 boule

LES ENTRÉES

Uniquement si suivie d'un plat

Terrine de foies de volaille 12,50€

Chutney d'oignons rouges

Foie gras de canard maison 14,50€

Bouquet de mesclun et toasts

Perle du nord 11,60€

Endives, noix, fourme d'Ambert et pomme granny

Salade César 11,50€

Blanc de poulet rôti, croûtons, Grana Padano, tomates, mesclun

Croquant de tartare de St-Jacques, saumon et St-Pierre 13,50€

Bouquet de mesclun, vinaigrette aux agrumes

Crème brûlée au foie gras 14,50€

Chutney de figues

LES PLATS

Mi-cuit de saumon façon tataki 22,90€

Blanquette de filet d'Empereur 25,20€

Sauce safranée

Magret de canard entier (+/- 320g) 25,20€

au miel et romarin

Escalopes de poulet à la crème 18,80€

Belle entrecôte Simmental (+/- 320g) 25,80€

Sauce au poivre

Envie de plus de frites, pommes de terre,
salade ou légumes + 2,50€

LES DESSERTS

Salade de fruits frais 7,90€

Fondant au chocolat 8,60€

Tarte Tatin 8,60€ Gaufre au sucre 7€

Gaufre au chocolat ou crème de marron 7,30€

Pana-Cotta 7,10€

Café ou thé gourmand 8,80€

Profiteroles au chocolat 8,80€

Crème brûlée à la vanille 8,80€

Baba au Rhum, fruits frais & chantilly 8,80€ Irish Coffee 8,90€

Fromage blanc nature 4,30€

Fromage blanc crème ou coulis ou crème de marron 4,80€

Fromage selon arrivage 6,50€



LES TARTARES

Servis avec frites et salade

180g

250g

Tartare de Saumon

20,10€

24,10€

Duo de Tartare Saumon & Bœuf

22,50€

25,90€

Tartare Classique Pur Bœuf VBF

19,10€

22,10€

Tartare Charolais au couteau 22€
200g



LES BURGERS

Servis avec frites et salade

Précisez la cuisson de votre viande!

Simple

Double

Burger Classique

16,20€

20,40€

Steak pur bœuf VBF 150g, tomate, Emmental

Burger Le Veggie

16,90€

Galette aux protéines végétales, tomate,
aubergine et guacamole

Burger Américain

18,20€

22,90€

Steak pur bœuf VBF, cornichon, sauce
américaine, cheddar, tomate, oignon

LES GLACES

Coupe exotique 8,60€

3 boules sorbet exotique,
chantilly

Chocolat Liégeois 8,60€

Glace chocolat & vanille,
chocolat chaud, chantilly

Colonel 8,80€

3 boules sorbet citron, vodka

Café Liégeois 8,60€

Glace café & vanille,
café expresso, chantilly

Orée des bois 8,60€

Sorbet cassis, framboise, fraise,
chantilly, coulis de fruits rouges

Ardéchoise 8,60€

Glace marron & vanille,
crème de marron,
meringue, chantilly

Coupe des îles 8,60€

3 boules glace cacahuète,
chocolat, vanille, chantilly

Glace ou sorbet

1 boule 2,60€ 2 boules 4,60€ 3 boules 6,10€

Les parfums de Sorbets :

fraise, framboise, cassis, citron, exotique

Les parfums de Glaces :

chocolat, marron, café, vanille, pistache, cacahuète

