

GARÇON!



ENTRÉES

-Saucisse de l'Aveyron à la coupe	9
-Accras de poisson du moment, sauce chien	10
-Terrine de campagne maison, salade de mesclun	11
-Fricassée de champignons, crème de parmesan, œuf mollet	13
-Riz croustillant au magret fumé, mayonnaise au chorizo, Chutney poire basilic	13
-Poulpe grillé, mousseline de poireaux, sauce au maïs et paprika fumé	16
-Tartare de bar, vinaigrette exotique et poivre Timut	16
-Ballotine de foie gras à l'amaretto, purée de pomme verte, Caramel au lait d'amande et fève tonka, brioche toastée	20

PLATS

-Croque Garçon au comté et à la truffe	20
-Risotto d'épeautre, poêlée de champignons et vieille mimolette	22
-Ravioles du jour de chez Pasta Sirio	22
-Travers de porc à la citronnelle et au gingembre, Purée de céleri et légumes de saison	29
-Filet de daurade, tombée d'épinard, gnocchis à la courge, Sauce vierge à la vanille Bourbon	30
-Pavé de saumon, fenouil confit aux agrumes, Carottes rôties au miel, crème d'Isigny aux herbes	31
-Pièce du boucher, purée de shiitake au miso, Pommes de terre fondantes, sauce aux cèpes	36
-Noix de veau, millefeuille de patate douce et pomme de terre, Échalotte confite et jus truffé	39

DESSERTS

-Faisselle au fruit de saison	11
-Baba au rhum, poêlée de fruits de saison	12
-Tiramisu chocolat et thé vert matcha	13
-Fondant au chocolat, à la farine de châtaigne, crémeux praliné et Poire pochée au thym citronnée	14
-Sablé sésame, crémeux au citron, Espuma de fromage blanc aux agrumes	14
-Assiette de fromages affinés, salade	16

FORMULE DU JOUR, au déjeuner uniquement

Du lundi au vendredi, l'équipe "Garçon !" vous propose une formule entrée / plat / dessert à 29€

Nous sommes en mesure de vous fournir toute information concernant l'origine et la provenance des viandes et poissons servis dans notre restaurant

GARÇON!



STARTERS

- Aveyron dry sausage, sliced 9
- Fish fritters of the moment, Caribbean sauce 10
- Homemade country pâté, salad and pickles 11
- Mushroom fricassee, parmesan cream and soft-boiled egg 13
- Smoked duck breast crispy rice, chorizo mayonnaise,
pear and basilic chutney 13
- Grilled octopus, leak puree, corn and smoked paprika sauce 15
- Bass tartar, exotic dressing and Timut pepper 16
- Foie gras ballotine with amaretto, green apple puree,
almond milk and tonka bean caramel, toasted bun 20

MAIN COURSES

- « Croque Garçon » with French Comté cheese and truffle 20
- Spelt risotto, pan friend mushroom and old mimolette cheese 22
- Ravioli of the day from Pasta Sirio 22
- Pork ribs with lemongrass and ginger,
celery puree and seasonal vegetables 29
- Sea bream filet, wilted spinach, squash gnocchi,
Bourbon vanilla virgin sauce 30
- Salmon slab, candied fennel in citrus, honey roasted carrots,
Isigny cream with herbs 31
- Butcher's cut, shiitake mushroom and miso puree,
melting potatoes, porcini mushroom sauce 36
- Veal scallop, sweet potato and potato mille-feuille,
candied shallot, truffle gravy 39

DESSERTS

- Cottage cheese with seasonal fruits 11
- Rum Baba, roasted seasonal fruits 12
- Chocolate matcha tiramisu 13
- Chocolate fondant made with chestnut flour, creamy praline,
poached pear in thyme and lemon 14
- Sesame shortbread biscuit, creamy lemon, citrus natural yoghurt foam 14
- Cheese plate, salad 16

TODAY'S MENU, for lunch only

From Monday to Friday, the "Garçon !" team prepares a menu starter / main course / dessert 29€

We are able to provide you any information concerning the origin and provenance of meat and fish served in our restaurant