



ENTRÉES

-Saucisse sèche de l'Aveyron à la coupe	9
-Accras de poisson du moment, sauce chien	10
-Terrine de campagne maison, salade de mesclun	11
-Sardine à l'huile de la Belle-Iloise dans sa conserve, beurre demi-sel	12
-Mozzarella de Bufflonne, poire caramélisée au balsamique, Noix et viande des Grisons	14
-Gravlax de thon, sauce salsa, mangue et avocat	16
-Poulpe grillé, mousseline de poireaux, sauce au maïs et paprika fumé	16
-Ballotine de foie gras à l'amaretto, purée de pomme verte, caramel au lait d'amande et fève tonka	20

PLATS

-Croque Garçon au comté et à la truffe, salade verte	20
-Risotto d'épeautre, poêlée de champignons et vieille mimolette	22
-Ravioles du jour de chez Pasta Sirio	23
-Dos de lieu noir poché au lait de coco, polenta croustillante, petits légumes, Mousseline de choux fleurs, sauce vierge	27
-Magret de canard français, déclinaison de carottes, sauce Albuféra	31
-Pavé de Cabillaud, sauce safranée, fenouil confit, carottes glacées au miel Chantilly aux œufs de Limpe	35
-Souris d'agneau au miel et épices douces, écrasé de pomme de terre au Beaufort et fruits secs	38
-Entrecôte de bœuf Charolais, purée de shiitake au miso, pomme de terre fondante, sauce aux cèpes	42

DESSERTS

-Faisselle au fruit de saison	11
-Fondant au rhum et marron, purée de butternut à la vanille, gel de banane	13
-Crème brûlée au praliné, cookie noisette, crémeux chocolat	14
-Profiterole à la glace vanille, sauce chocolat à l'ancienne	14
-Baba aux agrumes et à la mandarine impériale	15
-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€ détail à l'ardoise

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
- Sardine of cannery "La belle-Iloise" salted butter	12
- Mozzarella di bufala, caramelized pears with balsamic, nut and dry beef	14
- Tuna gravlax, salsa sauce, mango and avocado	16
- Grilled octopus, leak puree, corn and smoked paprika sauce	16
- Foie gras ballotine with amaretto, green apple puree, almond milk and tonka bean caramel	20

MAIN COURSES

- « Croque Garçon » with French Comté cheese and truffle, green salad	20
- Spelt risotto, pan friend mushroom and old mimolette cheese	22
- Ravioli of the day from Pasta Sirio	23
- Saithe fish poached in coconut milk, crispy polenta, vegetables, olive oil sauce	
Mashed Cauliflower	27
- French Duck breast, carrot variation, albufera sauce	31
- Cod fish, saffron sauce, fennel, carrot with honey,	
Chantilly cream with lumpfish roe	35
- Lamb mouse with honey and sweet spices, cheesy mashed potato, dried fruit	38
- French beef ribeye, shiitake mushroom and miso puree,	
melting potato, porcini mushroom sauce	42

DESSERTS

- Faitselle with seasonal fruits	11
- Rum fondant with chestnut, vanilla butternut puree and banana gel	13
- Crème brûlée with praline, hazelnut cookie and chocolate cream	14
- Profiterole with vanilla ice cream and old fashion chocolate sauce	14
- Baba cake with citrus and mandarin liquor	15
- 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