



le Menu

Menu Pelican

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

21€00

Starter + Main course or Main course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert

27€50

Starter + Main course + Dessert

Plat seul

15€50

Main course

Galipettes farcies au Fromage Frais, ail et fines herbes

Galipettes stuffed with cheese garlic and fine herbs

OU / OR

Entrée du Moment

Starter of the day



Cari Camarons, Riz Pilaf

Shrimp Curry, Pilaf Rice

OU / OR

Plat du Moment

Dish of the day



Trilogie de Fromages

Plate of cheeses

OU / OR

Verrine Mascarpone,
Poire et Speculoos

*Mascarpone,
Pear, and Speculoos Verrine*

OU / OR

Dessert du Moment

Dessert of the day

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

Les plats (Fait Maison) sont élaborés sur place à partir de produits frais

Les prix sont TTC et service compris



la Carte

Aperitif à partager

Planche de Tapas variées pour 2 personnes

13€50

Accra de Morue, Stick de Mozzarella, Beignet de Calamar

Mixed tapas board for 2 people

Camembert Rôti au four, Toasts grillés

11€50

Roasted Camembert

Les Entrées



Galipettes farcies au Fromage Frais, ail et fines herbes

8€50

Galipettes stuffed with cheese garlic and fine herbs

Œuf Nuage, Lentilles mijotées à l'Ancienne

9€00

Cloud egg, old-fashioned slow-cooked lentils

Trilogie de Croquilles d'Escargot de Mouliherne

14€00

Mouliherne Snail Shell Trilogy



Crumble de Courges aux épices douces, Chèvre fondant

Squash crumble with mild spices and melting goat cheese

En Entrée *As a starter* / En Plat *As a main course*

12€00 / 16€00

Salade Hivernale

Endives, fourme d'ambert, poire caramélisée, pomme, oeuf, noix, croûtons de pain, Magret de canard fumé

Endive, blue cheese, caramelized pear, apple, egg, walnuts, bread croutons, smoked duck breast

En Entrée *As a starter* / En Plat *As a main course*

13€50 / 17€00

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

Les plats (Fait Maison) sont élaborés sur place à partir de produits frais

Les prix sont TTC et service compris



la Carte

Les Viandes



Bavette “ Angus UE ” (≈ 180g), Frites Maison, salade **19€50**

Angus steak, french fries, salad

Cordon-Bleu au Comté



16€50

Légumes croquants et onctueuse purée de Patate Douce au curry

*Homemade chicken and Comté cheese cordon bleu,
crunchy vegetables and a creamy curried sweet potato puré*

Noix de Joue de Porc fondante mijotée à la Bière et au Miel, **17€50**
purée de Patate Douce fondante au curry

*Tender pork cheek, slow-cooked in beer and honey,
served with a smooth curried sweet potato purée*

Les Poissons

Filet de Sole, fondue de Poireaux, purée de Butternut **21€00**

Sole fillet, leek fondue, butternut squash purée

Cari Camarons, Riz Pilaf

15€50

Shrimp Curry, Pilaf Rice



La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

Les plats (Fait Maison) sont élaborés sur place à partir de produits frais

Les prix sont TTC et service compris



la Carte

Les Burgers



Burger Montagnard

18€00

Steak haché (150g), Sauce Tartare du chef, Pain aux Céréales du Boulanger, Oignons confits, Salade, Fromage à tartiflette, Tomate, Frites Maison,

Ground beef patty (150g), chef's tartare sauce, baker's multi-grain bun, caramelized onions, lettuce, tartiflette-style cheese, tomato, french fries,

Crispy Chicken Burger

16€00

Poulet croustillant, Sauce curry miel du chef, Pain aux Céréales du Boulanger, poivrons confits, Salade, comté, Frites Maison,

Crispy chicken, chef's honey-curry sauce, baker's multigrain bread, confit bell peppers, lettuce, Comté cheese, french fries,



Burger Veggie du Chef

20€00

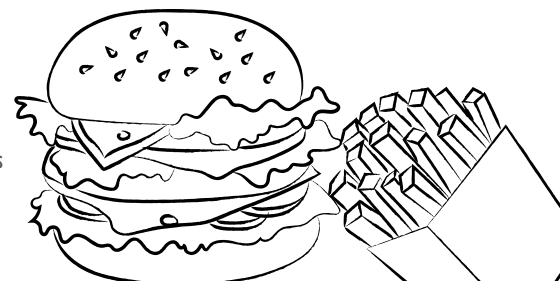
Effiloché végétal de pois et céréales français aux arômes barbecue, Sauce Tartare du chef, Pain aux Céréales du Boulanger, Oignons confits, Salade, Fromage, Tomate, Frites Maison,

Vegetarian pulled-style blend of French peas and grains with barbecue flavors, chef's tartar sauce, artisan multigrain bun, caramelized onions, lettuce, cheese, tomato, french fries,

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

Les plats (Fait Maison) sont élaborés sur place à partir de produits frais

Les prix sont TTC et service compris



la Carte

Les Desserts



Sélection du Fromager

8€90

French Cheese Plate

Verrine Mascarpone, Poire et Spéculoos

6€90

Mascarpone, Pear, and Speculoos Verrine

Cookie mi-cuit, crème glacée Chocolat Blanc

7€90

Half-baked cookie, white chocolate ice cream

Eclair croustillant au Praliné, cœur Griotte et bavaroise
parfumée au Cointreau

8€90

*Crispy praline éclair with a Morello cherry center and a
Cointreau-infused Bavarian cream*

Café ou Thé Gourmand

8€90

Gourmet Coffee or Tea

Coupe Glacée Gourmande

7€90

*glace chocolat blanc, glace chocolat noir, chantilly, sauce chocolat,
éclat de cookies aux noix de Pecan et Coco maison*

*white chocolate ice cream, dark chocolate ice cream, chocolate sauce,
homemade pecan and coconut cookie crumbles, whipped cream*

1 Boule 2€90

2 Boules 5€50

3 Boules 6€90

Supplément : chantilly, chocolat, caramel, coulis de fruits 1€50

Les crèmes glacées

*Vanille Bourbon, chocolat, caramel, pistache, menthe chocolat,
rhum raisin, café, cointreau,*

Bourbon vanilla, chocolate, caramel, pistachio, chocolate mint, rum raisin, coffee, Cointreau

Les sorbets

*Citron vert, fraise, mandarine, poire
Lime, strawberry, mandarin, pear*

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

Les plats (Fait Maison) sont élaborés sur place à partir de produits frais

Les prix sont TTC et service compris





le Menu

Menu Enfant

12€00

Plat + Dessert

Main course + Dessert

+ 1 boisson soft

1 soft drink

+ 1 surprise

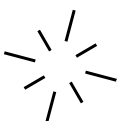
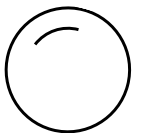
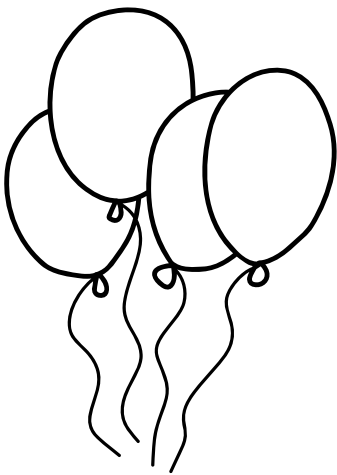
1 surprise

Nous consulter pour le menu enfant

please ask us about the children's menu

Jusqu'à 12 ans

Up to 12 years old



La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

Les plats (Fait Maison) sont élaborés sur place à partir de produits frais

Les prix sont TTC et service compris