

GrandCœur

ENTRÉES

Velouté de petits pois, brocciu / 14
Asperges, citron confit, menthe,
toast de pain au levain à l'ail des ours

Ceviche de daurade au lait d'amande / 22
Gel de citron vert, oignons rouges de Tropea, coriandre, radis,
maïs croustillant, poivron

Tomates de plein champ, fraises mara des bois, groseilles / 17
Huile infusée à la vanille de Madagascar, basilic, crème de burrata

Maquereau de ligne mariné au ponzu, cuit à la flamme / 19
Tomates Green Zebra, fenouil en carpaccio,
Sirop de coriandre, yaourt, sésame noir

Cecina de bœuf wagyu / 18
Pan con tomate



PLATS

Petits farcis de légumes méditerranéens / 25

Boulgour, herbes fraîches, ricotta, pignons de pin, crème à la sarriette tranchée à l'huile de ciboulette

Demi-Coquelet jaune / 27

Jeunes carottes fumées, sarrasin soufflé, pesto de basilic, jus de volaille à l'origan

Faux-filet de bœuf, race Montbéliarde / 39 par personne (700g à partager pour 2)

Pommes de terre Roseval, fleurettes de brocolis rôties, vierge de tomates aux anchois

Poisson sauvage de ligne du moment / 33

Selon arrivage

Tartare de bœuf au couteau, race Aubrac / 25

Jeunes pousses de saison, grenailles rôties au beurre



DESSERTS

Assortiment de fromages / 17
Sélection du chef

Tarte aux fraises de Fabien Dumont et Rhubarbes / 15
Glace au lait infusée à la lavande

Chou praliné aux amandes / 13
Crème d'orgeat, dulce de leche

Fruits des bois / 16
Glace yaourt cassis, gaufrette, cacao



EAUX, SODAS, JUS DE FRUITS

Evian, Badoit 75cl	6
ChariTea Black 33 cl	5
Jus de fruits bio 25cl	5

CAFETERIE

Nous travaillons avec la maison de torréfaction Terres de Café.

Espresso, Deca	2,50
Noisette	2,80
Cappucino, Latte	4,50
Thés de la maison Palais des Thés <i>Darjeeling Margaret's, Blue of London, Sencha, Grand Jasmin Chun Fen</i>	5,50
Infusions bio <i>Verveine</i>	5,50

BIÈRES PRESSION

Redor Pils 5° Belgique 33cl	6
Saison Dupont Bio 5,5° Belgique 33cl	6

DIGESTIFS (4cl)

Cognac Decroix 12	Chartreuse 12
Liqueur de chez Metté 10	Lagavulin 16ans 13
Calvados de Julien Fremont 9	Tokinoka Whisky 15
Rhum de chez Ô de vie 12`	Liquor de Cedra 8

GIN 5 cl & TONIC ou GIN COCKTAIL 12 cl

Choisissez un Gin, un accompagnement et nous élaborerons votre cocktail - 12 €

ALLEMAGNE

Elephant - Hamburg 45%

Elephant Strenght - Hamburg 57%

ANGLETERRE

Dodd's - Londres 49.9%

Martin Millers' - West Midlands 40%

Sipsmith - Londres 41.6%

Chase Elegant Crisp - Birmingham 48%

Mombasa - Londres 41.5%

Plymouth - Plymouth 41.2%

Broker -Birmingham 40%

Bulldog – Londres 40%

ECOSSE

Hendrick's - Girvan 41.4%

Caorunn - Balmenac 41.8%

FRANCE

Generous - Cognac 44%

Decroix - Charentes 45%

ETATS-UNIS

Junipero - San Francisco 49.3%

HOLLANDE

N°3 - Hollande 46%

Bols Genever -Genever Gin, Amsterdam 42%

ITALIE

Gin del Professore - Piémont 42.9%

JAPON

Nikka – Coffey 45,7%

BELGIQUE

Filliers Dry - Gand 43,7%

ACCOMPAGNEMENTS GIN TONIC

Concombre / Gingembre / Citron Vert

GrandCœur