

GrandCœur

## ENTRÉES

---

Gaspacho de tomates green zebra / 14  
Tomates cerises brûlées, huile de poireau,  
toast de pain de campagne à l'ail

Ceviche de daurade au lait d'amande / 23  
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 mûré 30 Jours / 39 par personne

(700g à partager pour 2)

Grenailles de Noirmoutier, 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 amandine aux cerises / 16  
Glace à la fleur de sureau

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

Fruits des bois / 15  
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<br><i>Darjeeling Margaret's, Blue of London, Sencha, Grand Jasmin Chun Fen</i> | 5,50 |
| Infusions bio<br><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