

la table des suds

Déjeuner du lundi au vendredi . 12h00 à 14h30

Plat du jour 22€

Plat du jour & verre de vin 25€

Plat du jour & café gourmand 27€

Plat du jour & café gourmand, verre de vin 32€



ENTRÉES . STARTERS

ŒUF COCOTTE crème de morille, mouillette	14€	
Slow cooked egg, cream of morel mushrooms, crispy breadstick		
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON	18€	
Terrine of homemade foie gras		
VELOUTE POTIMARRON Éclats de Châtaigne, Émulsion Lait d'amande	14€	 
Velouté of pumpkin, chestnuts and foam of almond milk		

PLATS . MAIN COURSES

ESCALOPE MILANAISE linguine à la napolitaine	28€	
Milanese Escalope neapolitan linguine		
CUISSE DE CANARD CONFITE pommes sarladaises	25€	
Confit duck served with thin slices of potatoes "sarladaise"		
FILET DE BŒUF CHAROLAIS gratin dauphinois, jus de bœuf au vin rouge	36€	
Fillet of Charolais beef, Darphin potatoes, beef jus with red wine		
CABILLAUD en croute de chorizo, piperade	24€	
Codfish in a chorizo crust served with spicy bell peppers		
BLANQUETTE DE LOTTE à la citronnelle, riz pilaf	28€	
Monkfish stew, lemongrass flavors, pilaf rice		

PATES . PASTA

GNOCCHI GORGONZOLA NOIX	18€	
Gnocchi in a blue cheese "gorgonzola" sauce, walnuts		
GNOCCHI A LA FARINE DE CHATAIGNE, tomate ou pesto	16€	
Gnocchi from Chestnut flour, with pesto or tomato sauce		


 Vegetarian  Gluten free



LES INCONTOURNABLES . THE MUST-TRIES

CLASSIC BURGER cheddar, oignons rouges, tomates fraîches, frites, salade..... 28€
Beef burger, cheddar cheese, red onions, fresh tomatoes, potato fries & salad

WRAP VOLAILLE crème au Curry 19€
Poultry wrap with curry cream

SALADE CAESAR, POULET CRISPY 25€
Filet de poulet pané, salade romaine, croûtons, grana padano, oignons rouges, anchois, œuf parfait, sauce César
Crispy Caesar salad, breaded chicken fillet, romaine salad, croutons, grana Padano, red onions, anchovies, egg, Caesar sauce

POKE BOWL DE SAUMON 23€ 
Saumon, Mangue, fève edamame, riz sushi, wakamé, carottes râpées, avocat, concombre, choux rouge & sésame doré
Salmon poke bowl, diced mango, edamame beans, sushi rice, wakame, grated carrots, avocado, cucumber, red cabbage & golden sesame seeds

POKE BOWL VÉGÉTARIEN 19€  
Mangue, fève edamame, riz sushi, wakamé, carottes râpées, avocat, concombre, choux rouge & sésame doré
Vegetarian poke bowl, diced mango, edamame beans, sushi rice, wakame, grated carrots, avocado, cucumber, red cabbage & golden sesame seeds

DESSERTS FAITS MAISON . HOMEMADE DESSERTS

TARTELETTE CAMEL NOIX DE PECAN, glaçage dulcèy 10€
Caramel and pecan nut tartelette

CRÈME BRULÉE A L'ORANGE ET FLEUR D'ORANGER 8€ 
Crème brûlée with orange flavor

MOUSSE NAMELAKA MANGUE 10€ 
White chocolate namelaka mousse and mango

PARIS BREST CRÈME VANILLE, COULIS FRAMBOISE ET ECLATS DE PISTACHE 10€
"Paris Brest", vanilla cream, raspberry coulis and pistaccio

SALADE DE FRUITS 10€  
Fruit salad

CAFE GOURMAND 9€

MENU ENFANT . KIDS MENU 16€

DOS DE CABILLAUD OU STEAK HACHÉ
Cod fillet or minced steak

RIZ OU LÉGUMES OU FRITES
Rice or vegetables or french fries

DESSERT DU JOUR OU GLACE (VANILLE, FRAISE OU CHOCOLAT)
Dessert of the day or ice cream (vanilla or strawberry or chocolate)

Prix nets, TVA et service inclus. Origine de nos viandes : France et Ecosse. Allergènes : Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition, n'hésitez pas à solliciter votre maître d'hôtel pour toute demande de renseignement.

Net prices, VAT and service included. Origin of our meat: France & Scotland. If you have any questions about food allergens, please let us know when you place your order.