



Les Entrées

- Œuf poché à la crème de champignons 10€
- Tomate burrata au pesto 13€
- Tartare d'avocat crevettes 14€
- Aumônière de chèvre chaud au miel 12€
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues et piment d'espelette 17€
- Burrata sur lit de Bresaola au pesto 15€

Nos Salades

- Chèvre chaud 18€
- Salade, tomates cerise, magret de canard, œuf mollé, noix, carotte, chèvre sur toast
- Fermière 16€
- Salade, tomates cerise, œuf, cantal, pdt persillées, lardons, croûtons de pain
- Océane 16€
- Salade, tomates cerise, saumon, crevettes, avocat, poivrons confits
- César 17€
- Salade, poulet croustillant, parmesan, croûton de pain, tomates cerise, œuf mollé, sésame
- Grande landaise 22€
- Mesclun, tomates cerise, Foie gras, magret, gésiers de canard, pdt persillées, noix

Les Viandes

- Burger Classic, frites maison 19€
- Cheddar, viandes hachée, oignon confit, tomate, mesclun, sauce maison
- Quasi de veau aux morilles, Linguines 24€
- Croustillant de poulet sauce saté, riz 20€
- L'incontournable bocconcini, Linguines 20€
- Escalope de poulet, napée d'une sauce champignons gratinée jambon et mozzarella
- Magret de canard sauce soja, purée de pommes de terre 24€
- Sourie d'agneau confite, gratin Dauphinois 25€
- Entrecôte grillé sauce poivre (300gr), frites maison 25€
- Filet de bœuf sauce poivre (220gr), frites maison 27€
- Filet de bœuf rossini, gratin Dauphinois 32€
- Filet de bœuf sur toast, foie gras frais poêlé

Les pâtes et Poissons

- Risotto aux Gambas 19€
- Pavé de saumon frais sauce soja, linguines sauté aux légumes 22€
- Linguine au pesto, burrata 18€
- Supplément sauce (poivre, champignons) 3€
- Supplément garniture : 5€
- Agneau origine Irlande
- Volailles origine France
- Bœuf origine France (Charolaise, Blonde d'Aquitaine)

Desserts

- Crème brûlée à la vanille 9€
- Tiramisu Nutella et speculos 10€
- Mille Feuille caramel beurre salé 10€
- Fondant au chocolat, glace vanille 10€
- Croustillant framboises 11€
- Tuile d'amande sur une crème légère vanillée et ses framboises
- Café gourmand 10€
- Brioche façon pain perdu et sa boule de glace vanille 10€
- Coupe de glace, 3 sorbets aux choix 9€
- Passion, mangue, framboise, fraise, pêche, pomme

Conformément au règlement UE1169, nous vous informons que les plats et pâtisseries de notre restaurant peuvent contenir des traces d'allergènes. Certains produits peuvent présenter des traces de fruits à coque s, gluten., fruits de mer etc...

Si vous présentez un risque d'allergie merci de vous rapprochez d'un des serveurs.

Les informations sur les éventuels allergènes présents dans les plats sont disponibles sur simple demande.

Boissons

- | | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------------|
| Cocktails: 10€ | Sodas : 5,5€ | Jus de fruit 25 cl : 5€ |
| Mojito classic | Coca cola/ Zero 33 cl | Jus d'Orange |
| Mojito fraise | Schwepes citron 25cl | Jus d'Ananas |
| Mojito passion | Orangina 25cl | Jus de Pomme |
| Pina colada | Oasis 33cl | Nectar d'abricot |
| Caraiibes (passion, citron vert, orange/pomme) | Ice tea peche 25 cl | Cafés : 2,5€ |
| Eau minerale: | Schwepes agrumes 25 cl | Thés « Comptoirs Richard » : 3,5€ |
| Evian 50cl / Sanpellegrino 50 cl 4,5 | Lorina (limonade artisanal) | Thé vert menthe |
| Evian 1l / Sanpellegrino 1l 7 | Sirop monin : 2€ | Thé fruits rouges |
| | | Earl grey |
| | | Darjeeling |
| | | Rose litchi |

Prix TTC en euro, service compris
Nous n'acceptons plus les règlement par chèque.

RESTAURANT
L'ALCHIMISTE