

# L'ALCHIMISTE

## ENTRÉES

- Œuf poché **10,00€**  
à la crème de champignons
- Tomate burrata au pesto **14,00€**
- Tartare d'avocat crevettes **12,00€**
- Aumônière **12,00€**  
de chèvre chaud au miel
- Foie gras de canard mi-cuit, **17,00€**  
chutney de figues et piment d'espelette
- Burrata **15,00€**  
sur lit de Bresaola au pesto

RESTAURANT  
L'ALCHIMISTE



# L'ALCHIMISTE

## NOS SALADES

- Chèvre chaud

**18,00€**

Salade, tomates cerise, magret de canard, œuf mollé, noix, carotte, chèvre sur toast

- Fermière

**16,00€**

Salade, tomates cerise, œuf, cantal, pdt persillées, lardons, croûtons de pain

- Océane

**16,00€**

Salade, tomates cerise, saumon, crevettes, avocat, poivrons confits

- César

**17,00€**

Salade, poulet croustillant, parmesan, croûton de pain, tomates cerise, œuf mollé, sésame

- Grande landaise

**22,00€**

Mesclun, tomates cerise, Foie gras, magret, gésiers de canard, pdt persillées, noix

RESTAURANT  
L'ALCHIMISTE



# L'ALCHIMISTE

## NOS

---

## VIANDES

- **Burger Classic, frites maison** **19,00€**  
Cheddar, viandes hachée, oignon confit, tomate, mesclun, sauce maison
- **Quasi de veau aux morilles** **24,00€**  
Linguines
- **Croustillant de poulet sauce sataye, riz** **20,00€**
- **L'incontournable bocconcini, Linguines** **20,00€**  
Escalope de poulet, nappé d'une sauce champignons gratinée jambon et mozzarella
- **Magret de canard sauce soja** **24,00€**  
purée de pommes de terre
- **Sourie d'agneau confite** **25,00€**  
gratin Dauphinois
- **Entrecôte grillé sauce poivre (300gr)** **25,00€**  
frites maison
- **Filet de bœuf sauce poivre (220gr)** **25,00€**  
frites maison
- **Filet de bœuf rossini, gratin Dauphinois** **32,00€**  
Filet de bœuf sur toast, foie gras frais poêlé





# L'ALCHIMISTE

## PÂTES & POISSONS

---

- Risotto aux Gambas **19,00€**
- Pavé de saumon frais sauce soja **22,00€**  
linguines sauté aux légumes
- Linguine au pesto, burrata **18,00€**
  
- Supplément sauce (poivre,  
champignons) **3,00€**
  
- Supplément garniture **5,00€**

*Agneau origine Irlande*

*Volailles origine France*

*Bœuf origine France (Charolaise, Blonde d'Aquitaine)*

RESTAURANT  
L'ALCHIMISTE



# L'ALCHIMISTE

## DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille **9,00€**
- Tiramisu Nutella et speculos **10,00€**
- Mille Feuille caramel beurre salé **10,00€**
- Fondant au chocolat, glace vanille **10,00€**
- Croustillant framboises **11,00€**

Tuile d'amande sur une crème légère vanillée et ses framboises

- Café gourmand **10,00€**
- Brioche façon pain perdu **10,00€**

boule de glace vanille

- Coupe de glace, 3 sorbets aux choix **9,00€**

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.*

RESTAURANT  
L'ALCHIMISTE



# A L'ALCHIMISTE

## BOISSONS

- **Cocktails**

**11,00€**

Mojito, Mojito fraise, Mojito passion, Pina colada  
Caraïbes (passion, citron vert, orange/pomme)

- **Eau minérale**

Evian 50cl / Sanpellegrino 50 cl

**4,50€**

Evian 1l / Sanpellegrino 1l

**7,00€**

- **Boissons**

**5,50€**

Coca cola/ Zero 33 cl, Schweppes Agrumes ou  
citron 25cl, Orangina 25cl, Oasis 33cl, Ice tea  
peche 25 cl, Lorina (limonade artisanal)

- **Sirop Monin**

**2,00€**

- **Jus de fruit 25 cl**

**5,00€**

Jus d'Orange, Ananas, pomme et nectar d'abricot

- **Café**

**2,50€**

- **Thés « Comptoirs Richard »**

**3,50€**

Thé vert menthe, fruits rouges, Earl grey, Darjeelin,  
Rose litchi

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

