

Le Charentonneau

— LA CARTE — ENTRÉES

Assiette de melon et jambon de pays	14
Burrata pistou et tomates cerises <i>L-FC</i>	13
Foie gras de canard maison chutney de figues et brioche <i>F-O-SU</i> - <u>Suggestion d'accord</u> : Verre de Coteaux du layon 8€	19
Saumon fumé maison, crème de ciboulette et blinis <i>L-P-F-O</i>	19
Carpaccio de magret mi-cuit, glace miel/pignon de pin <i>L-O-FC</i>	14
Caquelons d'escargots de Bourgogne, beurre persillé <i>M</i>	18
Tartare de saumon au sorbet citron/basilic <i>P</i>	13
Terrine de campagne <i>F-O-SU</i>	12
Salade de crottin de chèvre <i>F-L</i>	12

LES SALADES

Chicken César <i>F-L-O-P-M</i> -Suprême de volaille, tomates cerises, parmesan, romaine, croûtons	20
Salade de crottin de chèvre <i>F-L-O</i> -Mélange de salades, crottin de chèvre sur brioche, tomates cerises, oeuf poché et lardons	20

Le Charentonneau

— LA CARTE —

PLATS

Garniture au choix: Purée maison, frites maison, riz, haricots verts, pommes vapeur, wok de légumes. **Garniture supplémentaire : 3€**

Viandes:

Tartare de boeuf préparé, ou non <i>O-M</i>	19
Ris de veau aux morilles <i>L</i>	34
Rognon de veau, sauce moutarde à l'ancienne <i>M-F-SU</i>	23
Filet de boeuf rossini, escalope de foie gras poêlée, sauce au porto <i>SU</i>	35
Suprême de volaille fermier label rouge et sauce morilles <i>L-SU</i>	23
Bavette d'Aloyau, sauce au bleu d'auvergne <i>L-SU</i>	23
Magret de canard, croûte de poivre et sauce au poivre <i>F-SU</i>	25

Poissons:

Tartare de saumon au sorbet citron/basilic <i>P</i>	23
Aile de raie aux câpres <i>L</i>	25
Choucroute de la mer classique, ou royale (avec ½ homard) <i>L-C-P</i> <i>Haddock, bar, saumon et langoustine</i>	28/58
Pavé de thon mi-cuit, sésame, sauce soja <i>P-S-SE</i>	29
Pavé de saumon, label rouge d'Ecosse crème de crustacés et queues d'écrevisses <i>P-C-L-F</i>	23
Filet de bar, sauce beurre blanc safrané <i>L-P-SU</i>	23
Homard grillé demi ou entier <i>C-L-SU</i>	30/60
Sole Meunière ou grillée (selon l'arrivage) <i>L-P</i>	36
<u>Végétarien</u> : Wok de légumes <i>S-SE</i>	18

Le Charentonneau

— LA CARTE —

DESSERTS

Assiette de fromages : Crottin de chèvre, comté 24 mois, Neufchâtel <i>L</i>	10
Tarte tatin et boule de glace crème d'isigny <i>L-F-O</i>	10
Crème brûlée à la vanille bourbon de "Madagascar" <i>L-O</i>	10
Brioche perdue, caramel beurre salé et glace caramel <i>F-L-O</i>	10
Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat <i>F-L-O</i>	10
Le fabuleux baba au rhum bouchon <i>F-L-O-SU</i>	10
Tartelette aux fraises et framboises <i>F-L-O</i>	10
Café ou thé gourmand <i>F-L-O</i>	10
Pavlova à la framboise <i>L</i>	10
Crêpes suzette flambées, ou non <i>F-L-O-SU</i>	10
Glaces ou sorbets 3 boules : Vanille, chocolat, café, citron, cassis, framboise, poire, fraise, caramel beurre-salé, pistache, coco, mangue, crème d'isigny, citron/basilic, miel/pignon de pin, cacahuète	10

COUPES GLACÉES

Café ou chocolat liégeois	12
Dame blanche	12
Fraise ou Framboise melba	12
Colonel	12

Allergène :

Gluten <i>F</i>	Lait <i>L</i>	Arachide <i>A</i>	Oeuf <i>O</i>	Poisson <i>P</i>	Crustacé <i>C</i>	Soja <i>S</i>
Fruit à coque <i>FC</i>	Céleri <i>CE</i>	Moutarde <i>M</i>	Sulfite <i>SU</i>	Sésame <i>S</i>	Lupin <i>LU</i>	Mollusque <i>MOL</i>