

ÉTÉ (Summer) 2020

Entrée-Plat-Dessert
Appetizers, main course, Deserts
49€

A LA
CARTE
18€

• Foie gras de Canard mi-cuit Maison
Home made foie gras, half cooked*

Papillotte de chou vert au foie gras et pastrami
Foie gras wrapped in a green cabbage leaf with a touch of Pastrami

Salade César Cardini (recette de Tijuana)
Cesar Cardini salad (Tijuana recepe)

Gratin de queues d'écrevisses à l'échalote et sauvignon
Crayfish tails au gratin with shalots & sauvignon wine



A LA
CARTE
28€

Poitrine de veau braisée (48h et basse température) à la fleur de thym
Braised veal breast (48h) at low temperature with thyme buds.

Pastrami de Boeuf, servi dans sa poêle avec trois oeufs au plat
Beef Pastrami, served in a frying pan with 3 eggs over easy

Poulet "Rosalie" à l'estragon-moutarde-pointe de vanille.

Braised Chicken with Tarragon-Mustard & touch of Vanilla

Rognon de veau aux pleurotes à la graine de Meaux.

Veal kidney with mushrooms and grainy mustard sauce.

Surprise de foie gras poêlé en robe d'accacia.

Surprise of panfried foie gras, dressed with Acacia sauce.

25 EUROS
TOUT COMPRIS
DEJEUNER
OU DINER
PRÉ-SPECTACLE



Déjeuner (Lunch):
12:00 à 14:00
Avant Spectacle (Before theater):
18:00 à 19:30



Oeufs (M et M) «mayo mollet»
soft boiled eggs, mayo
Salade César
Cesar salad

Terrine de foie de volailles maison
Chicken liver House terine



Poulet Rosalie (ht. de cuisse désossé) à l'estragon-moutarde-pointe de Vanille.

Braised Chicken boneless with Tarragon-Mustard & touch of Vanilla

Pastrami de Boeuf, servi dans sa poêle avec deux oeufs au plat

Beef Pastrami, served in a frying pan with 2 eggs over easy

Rognon de veau aux pleurotes à la graine de Meaux.

Veal kidney with mushrooms and grainy mustard sauce.

Risotto de petits légumes

Vegetables risotto



Café Gourmand

Selection of our deserts

Crème brûlée au grand Marnier

Burned custard with Grand Marnier.

Mousse au chocolat de Jacqueline sans sucre, ni jaunes d'oeuf ou beurre

