



**LA MAISON FRANÇAISE
RESTAURANT**

À LA CARTE

MENU DU JOUR - 36€

(LE MIDI UNIQUEMENT)

PLAT - 22€

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT - 30€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 36€

✓ TATIN D'OIGNON, CONDIMENT À L'AIL DOUX, ESPUMA AU FOIN
OIGNON TATIN PIE & GARLIC CREAM

✘ LIEU JAUNE JUSTE RÔTI, RISOTTO COMME UNE BOUILLABAISSE, FENOUIL CONFIT
JUST ROASTED POLLOCK FISH . RISOTTO LIKE A BOUILLABAISSE & FENNEL

DESSERT AU CHOIX
DESSERT OF YOUR CHOICE

MENU ENFANT/ KIDS MENU 16€

MAC & CHEESE ! MACARONI ET CHEDDAR CRÉMEUX
MACARONI AND CREAMY CHEDDAR

ou

LE CROQUE MONSIEUR DE LA MAISON
HOUSE STYLE CROQUE MONSIEUR

et

FONDANT AU CHOCOLAT LE BAULOIS OU DESSERT AU CHOIX
LE BAULOIS CHOCOLATE FONDANT OR CHOICE OF DESSERT

MENU 59€

Entrée - Plat - Dessert

ENTRÉES

FOIE GRAS POÊLÉ, RÉDUCTION DE PORTO, BRIOCHE TOASTÉE

POACHED FOIE GRAS. PORTO REDUCTION. TOASTED BRIOCHE

✘ sans gluten sur demande

24 €

OEUFS MEURETTE, SAUCE AU VIN ROUGE, OIGNONS GRELOTS, CAROTTES, LARD CROUTONS

EGGS MEURETTE. RED WINE SAUCE. ONION CLOVES. CARROTS. LARD

✘ sans gluten sur demande ✓ sans lard sur demande

14 €

✘ SAUMON GRAVELAX, CRÈME LÉGÈRE CITRON & ANETH, SALADE BETTERAVE & POMMES

GRAVELAX SALMON. LEMON & DILL LIGHT CREAM. BEETROOT & APPLE SALAD

18 €

✓ VELOUTÉ DE BUTTERNUT, NUAGE 4 ÉPICES, CIGARETTE RUSSE AU CONFIT D'ORANGE

BUTTERNUT VELOUTÉ. NUAGE 4 SPICES ESPUMA. "CIGARETTE RUSSE" WITH ORANGE CONFIT

✘ sans gluten sur demande

12 €

✘ PAVÉ DE THON MI-CUIT, SÉSAME NOIR SOUFLÉ, SAUCE HOLLANDAISE AU SÉSAME, TARTARE DE LITCHI ET NOIX DE COCO

SEMI-COOKED TUNA STEAK. PUFFED BLACK SESAME. SESAME HOLLANDAISE SAUCE. LITCHI AND COCONUT TARTARE

19 €

✓ Option végétarienne/ vegetarian option

✘ Option sans gluten/ gluten free option

✘ Pain sans gluten sur demande/ Gluten-free bread on request



Les viandes sont d'origine France

PLATS

-  **FILET DE BOEUF D'AUBRAC AU BARBECUE, POMMES DAUPHINE À LA SALICORNE NUAGE AU POIVRE DE KAMPOT** 36 €
BEEF FILET BARBECUE STYLE. POMME DAUPHINE WITH SALICORN. ESPUMA PEPPER
- CABILLAUD NACRÉ EN CROUTE DE COURGE, BUTTERNUT, POËLÉE DE CHÂTAIGNES ET SAUCE HOLLANDAISE** 30 €
COD FISH IN A SQUASH CRUST. BUTTERNUT. FRIED CHESTNUTS & HOLLANDAISE SAUCE
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE 24H, ÉPICES, SEMOULE CARAMÉLISÉE & FRUITS DU MENDIANT** 30 €
24H CONFIT LAMB SHANK. SPICES. CARAMELIZED SEMOLINA & DRIED FRUITS
-  **CANELONNI CHAMPIGNONS & TRUFFE, CRÈME FORESTIÈRE AU PARMESAN** 26 €
CANELONNI MUSHROOMS & TRUFFLE. PARMESAN FOREST CREAM
- ST JACQUES AU CHAMPAGNE & FONDUE DE POIREAUX** 32 €
ST JACQUES WITH CHAMPAGNE & LEEK FONDUE
 *sans gluten sur demande*

DESSERTS

-  **LE PETIT CHÈVRE DE LA RÉGION, FILET D'HUILE D'OLIVE** 10 €
GOAT CHEESE from south of France. olive oil
-  **L'ILE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES** 12 €
FLOATING ISLAND WITH PINK PRALINES
-  **LA CRÈME BRULÉE AUX MARRONS** 12 €
CHESNUT CREME BRULÉE
- LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE** 12 €
LEMON & MERINGUE PIE
 *sans gluten sur demande*
- CAFÉ OU THÉ & DOUCEURS** 12 €
COFFEE OR TEA WITH SWEETS

À PARTAGER / TO SHARE

Service à partir de 17h30

✓ FOCACCIA ROQUEFORT & POIRE	10 €
<i>Pear & roquefort Focaccia</i>	
ACCRAS DE SARDINES	8 €
<i>Sardine accras</i>	
✂ ✓ PANISSES AÏOLI	10 €
<i>Panisses & aioli</i>	
TOAST DE FOIE GRAS MI-CUIT & GELÉE DE CIDRE	14 €
<i>Foie gras toast & cider jelly</i>	
ASSORTIMENT À PARTAGER	35 €
<i>Mixed assortment</i>	

CAVIAR OSCIÈTRE PÉTROSSIAN, BLINIS & CRÈME ÉPAISSE

30g - 108€ | 50g - 166€

TARAMA ET CROUSTISSIAN AU SEIGLE - 15€

Tarama with Croustissian (rye biscotti)

SAUMON FUMÉ ET BLINIS - 18€

Smoked salmon and Blinis



COCKTAILS SIGNATURE

Les cocktails sont servis à partir de 17h30

GARDEN PARTY	DOUX & FLORAL	16€
Gin infusé aux écorces d'agrumes bio, crème de fleur de sureau Combier, jus de citron jaune frais, nectar de litchi A. Milliat, sirop de géranium rosat, blanc d'œuf bio.		
<i>Organic citrus peel infused gin, Combier elderflower liqueur, freshly squeezed lemon juice, A. Milliat lychee nectar, geranium syrup, organic white egg.</i>		
CÉLESTINA	PIQUANT & FRUITÉ	16€
Tequila Volcan, Mezcal, shrub ananas & romarin, jus de citron vert frais, sirop de fruit de la passion, teinture de piment chili piquin		
<i>Volcan tequila, Mezcal, pineapple & rosemary shrub, fresh lime juice, passionfruit syrup, chili tincture</i>		
SAIX AND THE CITY	ACIDULÉ & FRUITÉ	16€
Vodka infusée aux baies de Timut, liqueur H. Theoria Electric Velvet, jus de citron vert pressé, jus de cranberry, sirop de grenadine maison		
<i>Timut pepper infused vodka, H. Theoria Electric Velvet liqueur, freshly squeezed lime juice, cranberry juice, homemade grenadine syrup</i>		
KINGSMAN	AMER ET PUISSANT	18€
Whisky Bellevoye rum cask, Rum Teissandier 7 ans, crème de banane, Byrrh, bitter Campari, absinthe		
<i>Bellevoye rum cask, 7 years Teissandier dark rum, banana liqueur, Byrrh, bitter Campari, absinthe</i>		
COCO BONGO	ROND ET GOURMAND	16€
Rhum ambré rincé à l'huile de coco bio, rhum agricole blanc, Royal Combier, jus de citron vert frais, sirop d'amandes parfumé à la fleur d'oranger, menthe fraîche, bitter angostura		
<i>Fat-washed coconut dark rum, white agricole rum, Royal Combier, fresh lime juice, almond & orange blossom syrup, fresh mint, angostura bitter</i>		

LES COCKTAILS CLASSIQUES / CLASSICS

PENICILLIN

15€

Whisky blended malt, Ardbeg An Oa, jus de citron jaune, sirop de miel, gingembre
Blended malt whisky, Ardbeg An Oa, fresh lemon juice, honey syrup, fresh ginger juice

AMERICANO

14€

Vermouth rouge, bitter Campari, eau gazeuse, agrumes
Red vermouth, Campari bitter, soda water, citrus

MOJITO CRIOLLO

14€

Rhum Saison Pale, menthe fraîche, citron vert frais, eau gazeuse, sirop de sucre de canne Bacanha, bitter Angostura
Saison Pale rum, fresh mint, freshly squeezed lime juice, soda water, Bacanha sugar cane syrup, Angostura bitter

NEGRONI

14€

Gin, vermouth rouge, bitter Campari
Gin, red vermouth, Campari bitter

BELLINI

19€

Crème de pêche Combier, nectar de pêche de vigne Alain Milliat, champagne brut
Combier peach cream, A. Milliat vineyard peach nectar, brut champagne

LES MOCKTAILS

POM POM POM

10€

Jus de pommes Cox et jus d'ananas A. Milliat, jus de citron jaune pressé, jus d'orange frais, sirop de concombre Bacanha
A. Milliat Cox's apple juice, freshly squeezed lemon juice, fresh orange juice, Bacanha cucumber syrup

FOXY LADY

12€

Cordial de framboise maison, nectar de framboise Mecker A. Milliat, jus de citron jaune frais, vin rosé effervescent sans alcool Nooh par La Coste
Homemade raspberry cordial, A. Milliat Mecker's raspberry nectar, fresh lemon juice, alcohol-free sparkling wine « Nooh » by La Coste

VIRGIN GIN TONIC

10€

JNPR N°2, tonic Archibald, citron jaune
JNPR N°2, tonic Archibald, lemon

VIRGIN MOJITO

10€

Sirop de sucre de canne, jus de citron vert frais, menthe fraîche, eau gazeuse
Cane sugar syrup, fresh lime juice, fresh mint, carbonated water