

Notre Carte Snacking Gourmand

Découvrez notre gamme de plats mijotés, salades et desserts réalisés par notre partenaire « Vrai & Bon », une fabrication artisanale, des plats en bocaux sans colorant ni conservateurs ajoutés.

Les Salades

Salade Niçoise (Thon, petits légumes & Anchois) – 350gr <i>Une fameuse salade ! Grande spécialité de la cuisine niçoise, et appréciée dans le monde entier : à base de thon, d'anchois et de petits légumes</i>	20
Salade Gourmande (Quinoa & Petits Légumes) – 350 gr  <i>Une salade légère, céréales et petits légumes, aux accents fruités de l'olive</i>	20

Les Plats

Parmentier à la viande de Canard confite – 350gr <i>Dans un lit de purée de Ratte du Touquet, l'élégance et la saveur de l'émincé de canard, cuisiné avec oignons et persil</i>	20
Blanquette de Volaille au Riz de Camargue – 380 gr <i>Un grand classique de la cuisine française, viande de dinde et riz de Camargue, une recette tendre et fondante</i>	20
Saucisse de Morteau et ses Lentilles – 380 gr <i>Saucisse traditionnelle de Morteau mijotée avec lentilles, carottes et oignons, une recette goûteuse originaire de Franche-Comté</i>	20
Tartiflette au Reblochon – 380 gr <i>Un savoureux gratin de pommes de terre, oignons et reblochon AOP, pour une recette emblématique de la gastronomie savoyarde</i>	20
Tajine Végétal – 380 gr  <i>Un plat végétal complet, adapté d'une recette d'Afrique du Nord, où légumes, épices et aromates accompagnent de délicieuses bouchées de soja texturées qui rappellent la viande</i>	20

Les Desserts

Crème Vanille – 90gr <i>Dessert lacté, saveur vanille, tout le charme et la qualité de la simplicité artisanale</i>	10
Moelleux au chocolat – 90gr <i>Entre gâteau et entremet, un moelleux très chocolaté, à consommer tiède (réchauffer environ 30')</i>	10
Crumble aux pommes – 90gr <i>La douceur de la pomme caramélisée associée au crumble pour vous garantir un moment de gourmandise intense.</i>	10

Les bocaux peuvent être servis au bar ou en chambre, en dehors des horaires du restaurant uniquement. Les bocaux plats sont servis avec du pain. Pour toute demande de pique-nique, merci de nous prévenir la veille pour le lendemain.