

LE MENU

Restaurant & Bar 12h - 22h15

LES ENTRÉES

L'ARTICHAUT	9€
En soupe crémeuse, croûtons dorés et beurre noisette	
LE SAUMON GRAVLAX	12€
Au jus de betterave, fraîcheur de jeunes pousses et sorbet citron	
LE CARPACCIO DE BOEUF	14€
câpres, parmesan et vinaigrette au balsamique	
L'ŒUF PARFAIT	10€
Œuf poché aux saveurs d'Atlas et velours de chou-fleurs	
L'INSPIRATION DU JOUR	9€
Un secret gourmand, soufflé à l'oreille de nos convives curieux	
LES PLANCHES - à partager (ou pas)	16€
Fromage ou charcuterie ou mixte	

LES PLATS SIGNATURES

Plats servis avec une garniture au choix

Purée de pommes de terre au beurre noisette et crispy d'oignon,
Légumes étuvés au citron confit et coriandre,
Pomme Anna croustillante et poêlée de champignons,
Mesclun de jeunes pousses croquantes, Frites

LE SAUMON	27€
Mi-cuit, sauce crémeuse aux agrumes	
LA CASSOLETTE DU MARCHÉ	25€
Cuite au naturel, coulis de crustacés légèrement épicé	
LE PALERON DE BŒUF	25€
Cuit longuement pour être moelleux et sa réduction de braisage	
LE FILET DE BŒUF ROSSINI	26€
Foie gras poêlé et sauce aux champignons	
LE POULET FERMIER BIO	25€
Cuit en basse température et jus de cuisson	
LE PLAT DU JOUR	23€
Saveurs de saison, plaisir éphémère... ne le manquez pas !	
LES FEUILLES ET RACINES	16€
Quinoa aux légumes gourmands et herbes aromatiques	

LES MENUS

MENU DU JOUR - 3 PLATS	32€
MENU DU JOUR - 2 PLATS	27€

LES CRÉATIONS GOURMANDES

LE CROQUE À LA TARTUFATA	18€
Jambon de tradition, fromage affiné, crème légère parfumée à la truffe et frites	
LA SALADE DU CHEF	18€
Poulet croustillant, œufs, cœur de romaine et sauce aux anchois	
LE POKEBOWL SIGNATURE	19€
Croustillant de crevette, quinoa, concombre, ananas et radis bio	
LES TORTELLINI	18€
À la ricotta et aux épinards, copeaux de parmesan	
LES PÂTES BIO (C.Q.F.D)	25€
Saumon fumé, crème au zeste de combava et herbes fraîches	

LES CLUBS & BURGERS

Plats servis avec frites ou salade

LE CLUB SANDWICH	19€
Poulet rôti, tomates anciennes, œuf et jeunes pousses	
LE CLUB NORDIQUE	19€
Saumon fumé, fromage frais aux herbes et touche d'aneth	
LE PAR'ISSY BURGER	21€
Boeuf Black Angus, bleu d'Auvergne ou Cheddar, tomate et crispy d'oignons	
LE CRISPY BURGER	20€
Poulet croustillant, avec ou sans cheddar, tomate fraîche et cœur de romaine	
LE VEGGIE BURGER	19€
Steak végétal, avec ou sans cheddar, tomate fraîche et cœur de romaine	

LES DESSERTS

LE FROMAGE	9€
Assortiment du moment	
LE DÔME CITRON	11€
en mousse avec ses notes de pistache	
LE CHOCOLAT	10€
Coulant et glace vanille Bourbon	
LA CREME BRULÉE BASILIC	9€
Crémeuse aux feuilles de basilic, gratinée au sucre moscovade	
LE DÉLICE DU JOUR	8€
Gourmands-croquants	
LES GLACES ET SORBETS	9€
Servi à la façon du chef	

Prix nets en euros, taxes et service compris
Menus hors boissons - Liste des allergènes disponible sur demande
Origine des viandes : France, UE. Origine des poissons : Norvège, UE.