



# VOYAGE VERS LES ÎLES

VENREDI 10 JUILLET À PARTIR DE 19H00

Formules	<b>2 Plats</b> : Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	31.00
	<b>3 Plats</b> : Entrée, Plat du jour et Dessert	37.00

## ENTRÉES DU JOUR

**Ceviche de Maigre « Leche de Tigre »**  
*Pickles d'oignons, maïs grillé, éclats de grenade*

*ou*

**Wrap de Volaille, Ananas Grillé au Satay**  
*Légumes croquants*

## PLATS DU JOUR

**Wok de Gambas aux Légumes « Façon Thaï »**  
*Coriandre, noix de cajou*

*ou*

**Quasi de Veau Rôti aux Parfums des Îles**  
*Colombo de légumes au lait de coco, curry, gingembre*

## FROMAGES OU DESSERTS

**Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »**

*ou* Fromage Blanc en Faisselle, Crème double

*ou* Ananas Mariné à la Badiane, Rafrâichi au Get 27

*ou* Coupe Glacée aux Trois Parfums :  
*Coco, framboise, passion*

*ou* Panna Cotta au Lait de Coco  
*Sirop d'hibiscus aux fruits rouges*

RÉSERVEZ VOTRE TABLE

# L'QUEST

*Bourse*



## ENTRÉES FROIDES

<b>Salade César</b>	entrée <b>15.50</b>
Blanc de volaille, croûtons dorés, Copeaux de Parmigiano Reggiano	plat <b>19.50</b>
<b>Minute de Saumon à la Japonaise</b>	<b>22.50</b>
<i>Cuisiné façon « aburi »</i> Soja, huile de sésame, saké, salade Thaï	
<b>Tartare de Thon Albacore aux Saveurs Exotiques</b>	entrée <b>18.50</b>
Mangue, coco, sésame, Légumes croquants	plat <b>24.50</b>
<b>Rosace de Melon, Fruits Rouges</b>	<b>14.00</b>
Menthe fraîche	
<b>Caviar d'Aubergine aux Herbes Fraîches</b>	<b>12.00</b>
Tomates cerises confites au balsamique	
<b>Carpaccio de Tomates Cœur de Bœuf, Burrata Crémeuse</b>	<b>22.00</b>
Pesto de basilic	

## ENTRÉES CHAUDES

<b>Accras « Antillais »</b>	<b>15.50</b>
Bouquet de salade verte, coulis de tomate au piment d'Espelette	
<b>Nems de Gambas</b>	<b>24.50</b>
4 pièces, frits dans une feuille de blé, Légumes croquants, salade, Menthe fraîche	
<b>Assiette des Îles</b>	<b>19.00</b>
2 pièces de nems de gambas, 4 pièces d'accras « antillais »	



## PÂTES

<b>Fettuccine, Crème de Homard</b>	<b>38.00</b>
Basilic, tomates séchées	
<b>Orecchiette, Crème de Brocolis</b>	<b>22.00</b>
Stracciatella, Parmigiano Reggiano, Pesto	

*Les origines des viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement.*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

## POISSONS



<b>Poulpe Grillé</b> Légumes croquants sautés au wok, coriandre	<b>36.00</b>
<b>Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge</b> Barigoule de légumes, tomates confites	<b>27.50</b>
<b>Pavé de Saumon Bømlø, Laqué Teriyaki</b> Jardinière de légumes printaniers, sauce mangue-citronnelle	<b>27.00</b>
<b>Risotto Carnaroli au Citron Beldi, Gambas en Persillade</b> Jus de crustacés	<b>32.00</b>

## VIANDES

<b>Escalope de Veau Milanaise</b> Confit de légumes niçois	<b>32.50</b>
<b>Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise</b> Purée de pommes de terre, haricots verts	<b>33.00</b>
<b>Bavette de Bœuf Angus Grillée</b> Polenta crémeuse « al verde » Sauce à l'échalote	<b>29.50</b>
<b>Pluma de Cochon Ibérique</b> Purée de pommes de terre condimentée, Vierge de légumes, graines de moutarde	<b>26.00</b>
<b>Volaille Fermière des Dombes « Valery Miéral »</b> <b>Rôtie à la Broche</b> Crème de morilles, riz pilaf	<b>34.00</b>
<b>Tartare de Bœuf 100% Français</b> Bouquet de salade verte, pommes frites	<b>23.50</b>
<b>Le Classique</b> : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres	
<b>Le César</b> : Le classique poêlé aller-retour	

## MENU ENFANT

*Pour nos jeunes  
convives*

**Jusqu'à 8 ans**

**15.00 €**

1 boisson  
1 plat  
1 dessert



*Découvrez le détail du  
menu enfant  
en scannant le QR code  
sur votre table.*

*Les origines des viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement.*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*