



VOYAGE VERS LES ÎLES

VENREDI 10 JUILLET À PARTIR DE 19H00

Formules	2 Plats : Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	31.00
	3 Plats : 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, Rafraîchi 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

Salade César entrée **15.50**
Blanc de volaille, croûtons dorés, plat **19.50**
Copeaux de Parmigiano Reggiano

Minute de Saumon à la Japonaise **22.50**
Cuisiné façon « aburi »
Soja, huile de sésame, saké, salade Thai

Tartare de Thon Albacore aux Saveurs Exotiques
Mangue, coco, sésame, entrée **18.50**
Légumes croquants plat **24.50**

Rosace de Melon, Fruits Rouges **14.00**
Menthe fraîche

Caviar d'Aubergine aux Herbes Fraîches **12.00**
Tomates cerises confites au balsamique

Carpaccio de Tomates Cœur de Bœuf, Burrata Crémeuse **22.00**
Pesto de basilic

ENTRÉES CHAUDES

Accras « Antillais » **15.50**
Bouquet de salade verte,
coulis de tomate au piment d'Espelette

Nems de Gambas **24.50**
4 pièces, frits dans une feuille de blé,
Légumes croquants, salade,
Menthe fraîche

Assiette des Îles **19.00**
2 pièces de nems de gambas,
4 pièces d'accras « antillais »



PÂTES

Fettuccine, Crème de Homard **38.00**
Basilic, tomates séchées

Orecchiette, Crème de Brocolis **22.00**
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



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

VIANDES

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