

SUNSET

Notre cuisine est entièrement faite maison,
nos plats sont élaborés à base de produits frais, de saison.

Chef de Cuisine Nicolas Malmanche et son équipe vous souhaitent un excellent appétit !

Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18€
Formule Entrée + Plat + Dessert 24€

Entrée au choix: Velouté de cresson **ou** Soupe Marocaine **ou** Gambas snackées (+3€).

1 Plat au choix: Cuisse de poulet **ou** Pêche du jour **ou** Risotto

1 Dessert au choix : Ganache chocolat **ou** Emulsion d'agrumes

ENTRÉES :

Velouté de cresson, œuf parfait, ricotta maison, haddock, crouton de pain 7€

Harira, soupe marocaine avec pois chiches , lentilles, épices, condiment coriandre, menthe 7€

Gambas snackées, sucrose grillé, vierge, chorizo, coriandre 13€

PLATS:

Risotto de coquillettes, crème de comté, compotée d'oignons, petit bol de jeunes pousses, pickles 15€

Cuisse de poulet fermier, marinée dans du citron confit, olive, vierge, coriandre, semoule aux herbes, carottes rôties, navets glacés, amandes torréfiées 16€

Pêche du jour, émulsion de topinambours, légumes glacés, segment de pamplemousse tuile encre de seiche 16€

Plat enfant, plat au choix en portion adaptée 11€

Pavé de Rumsteck Angus, purée maison, légumes de saison (hors formule) 19€

DESSERTS :

Ganache chocolat, crème d'Isigny, caramel beurre salé, noisettes torréfiées 6€

Emulsion d'agrumes, crumble, tuile banane 6€

Liste des allergènes contenus dans nos plats disponible sur demande, n'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou restrictions alimentaires. Prix nets en euros, taxes et service compris.

SUNSET

Notre cuisine est entièrement fait maison,
nos plats sont élaborés à base de produits frais, de saison.

Chef de Cuisine Nicolas Malmanche et son équipe vous souhaitent un excellent appétit !

SERVICE SOIR

2 à 3 plats pour les faims normales

Houmous de pois chiche , betterave, citron confit	8€
Mousse de Gorgonzola , dés de poires, pickles d'oignons rouge, huile de cebette	12€
Carottes fanes rôties au miel , pesto de fane, ricotta maison, noisettes torréfiées	12€
Émulsion de Haddock , œuf bio parfait, œufs de Truite, noisettes torréfiées	12€
Tenders de poissons , sauce tartare, vierge ciboulette citron	13€
Boulettes Kefta saveurs Marocaines , chimichurri, purée de carottes cumin	13€
Pain Bao éffilochée de cuisse de canard cuite basse température , sauce yaourt maison, sauce Kari vert, salade d'herbes	16€
Poêlée d'encornets , pomme de terre fondantes, taboule, jus de viande, salade de choux rouge	18€

DESSERTS




Ganache chocolat , crème d'Isigny, caramel beurre salé, noisettes torréfiées	7€
Emulsion d'agrumes , crumble, tuile banane	7€

Liste des allergènes contenus dans nos plats disponible sur demande, n'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou restrictions alimentaires. Prix nets en euros, taxes et service compris.

BRUNCH AU SUNSET





DIMANCHE DE 12H À 15H30

1) POUR COMMENCER

-  Pain au chocolat ou croissant
-  Jus d'orange pressé
-  Café au choix, chocolat chaud maison, golden/matcha latte, thé bio (sencha, kukicha, earl grey, darjeeling, menthe, chaï, infusion roïbos)




2) CHOIX DE PLAT SALÉ

(hors formule 14€)

-  Club sandwich, suprême de poulet fermier, mayo maison, sucrine
-  Onglet de bœuf servi saignant, compotée de coings, purée de pomme de terre, carottes rôties
-  Risotto de coquillettes, crème de Comté, compotée d'oignons
-  Pêche du jour, émulsion de topinambours, légumes glacés, segment de pamplemousse tuile encre de seiche

3) CHOIX DE PLAT SUCRÉ

(hors formule 6€)

-  Fromage blanc fermier, granola maison, miel
-  Ganache chocolat, crème d'Isigny, caramel beurre salé, noisettes torréfiées
-  Emulsion d'agrumes, crumble, tuile banane

FORMULE BRUNCH 25€

MENU ENFANT 12€ : Comme les grands et avec sélection d'un plat salé ou sucré !

BOISSONS

- boissons non comprises -



SOFT

Jus d'orange pressé	4,5€
Citron pressé	3€
perrier (33 cl)	5€
Evian/Badoit (50cl)	5€
Sirop à l'eau Monin (33 cl)	2€
Coca-Cola & Coca Zéro (33 cl)	5€
Fever tree ginger beer ou tonic water	5€
Jus et nectars Atelier Patrick Font (25 cl)	6€

Pomme, abricot, poire williams, raisin blanc, tomate, pêche de vigne, fraise



VIN AU VERRE À partir de 5,5€

VIN AU VERRE (15CL)

Demandez-nous la sélection du jour...



CHAMPAGNE / PÉTILLANT

Coupe de Champagne, Autréau 10€

Coupe de Spumante extra dry, Rivotto, Zanotto 7€

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande, n'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou restrictions alimentaires. Prix nets en euros, taxes et service compris.