



L'Ardoise

LE CRIS HÔTEL

MENU DU JOUR

Valable uniquement en semaine, le midi et pour les soirées étapes (hors salon)

PLAT DU JOUR AU CHOIX "POISSON OU VIANDE" 12 €

MENU - 2 PLATS DU JOUR
"ENTRÉE + PLAT" OU "PLAT + DESSERT" 15 €

MENU COMPLET - 3 PLATS DU JOUR
"ENTRÉE + PLAT + DESSERT" 19 €

Entrée du jour **Ou** crème de petit pois à la menthe

Viande **Ou** poisson du jour

Dessert du jour **Ou** faisselle et son coulis au choix:
(Fruits Rouges, Crème, Miel, Exotiques)

MENU ENFANT

(JUSQU'À 10 ANS)

10 €

SIROP À L'EAU
(FRAISE, CITRON, GRENADINE OU MENTHE)

.....
STEAK HACHÉ **OU** POISSON FRAIS DU JOUR
ACCOMPAGNÉ DE SES FRITES MAISON
OU SES LÉGUMES DU MOMENT

.....
UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX

SOIRÉE ÉTAPE

MENU DU JOUR - 3 PLATS
(HORS BOISSONS)



Tous nos prix sont T.T.C et service compris.

Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais, veuillez nous excuser en cas de rupture.



NOS ENTRÉES

CRÈME DE PETIT POIS

6.90 €

Petits pois aromatisés à la menthe et son maïs (soirée étape) (6-1-5)

LA TOMATE ET SA BURATINA

7.10 €

Tomate rôtie aux herbes, pipette d'huile de noix et son mesclun de salade (4-5-8-1)

GÂTEAU DE CHAMIGNONS

7.30 €

Sauce napolitaine et magret de canard fumé par nos soins (9-10-1)

LE TARTARE DE MELON

7.20 €

Chiffonnade de jambon cru et ses olives noires (4-5-8-1)

L'ENTRÉE DU JOUR

6.50 €

Voir ardoise "menu du jour"

NOS SALADES

LA SALADE NICOISE

14.50 €

Tomates, oignons rouges, olives, oeufs dur, thon, haricots vert et croûtons (7-9-4-5-8)

LA SALADE 4 FROMAGES

14.80 €

Tomates, oignons rouges, camembert, saint marcelin, roquefort, croûtons frottés à l'ail et son toast de chèvre chaud (4-5-8)

LE BURGER DU CHEF

LE BURGER BISTRONOMIQUE

18.50 €

Pain bio grillé, steak frais "Charolais", tomate cœur de bœuf gratinée, speck fumé, tomme blanche affinée et sauce burger maison.

Frites maison et salade verte (3-5-9-10-11)

NOS TARTARES

LE TARTARE DE BOEUF

17.90 €

Bœuf Français "Charolais" au couteau 180g, assaisonnement traditionnel, œuf frais
Frites maison et salade verte (3-4-5-8-9)

LE TARTARE DE SAUMON

19.90 €

Saumon frais au couteau, citron yuzu, herbes aromatiques et autres condiments.
Frites maison et salade verte (2-3-4-5-7)



Tous nos prix sont T.T.C et service compris.

Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais, veuillez nous excuser en cas de rupture.



CÔTÉ TERRE (Origine FR et ESP)

LA VOLAILLE

19.90 €

Suprême de pintade rôtie en croûte de zestes d'agrumes, copeaux de vieux parmesan et légumes de saison (1-5-10-11-6)

LE COCHON

23.50 €

Le pluma de porc "Ibérique" en deux cuissons, sauce aux condiments et estragon, accompagné de sa purée truffée (6-10-1-8)

L'AGNEAU

22.90 €

Le carré d'agneau rôti à l'ail des ours, au pesto et olives, légumes de printemps et jus d'agneau corsé (1-5-10-11-3)



CÔTÉ MER

LE FILET DE BAR

Filet de bar frais rôti sur la peau, risotto de fèves et petits pois au curry (7-4-11-12-6)

18.90 €

LE SAUMON FUMÉ

Saumon frais fumé par nos soins, oignons rouges, beurre salé ou doux
Frites maison et salade verte (3-4-6-7-8-9)

17.60 €

SUGGESTION DU CHEF

N'hésitez pas à demander à notre équipe

LISTE DES ALLERGÈNES

- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-----------|---|--|--------|---|--|----------|---|--|----------|----|--|--------|----|--|----------------|----|--|----------|
| 1 | | Lupin | 3 | | Sésame | 5 | | Arachide | 7 | | Poisson | 9 | | Oeufs | 11 | | Fruits à coque | 13 | | Cellerie |
| 2 | | Mollusque | 4 | | Soja | 6 | | Lait | 8 | | Moutarde | 10 | | Gluten | 12 | | Crustacé | 14 | | Sulfites |

Nous vous informons que cette liste concerne exclusivement les 14 allergènes majeurs introduits volontairement dans nos préparations, aussi, malgré toutes nos précautions nous ne pouvons vous garantir l'absence de traces de ces allergènes.

Tous nos prix sont T.T.C et service compris.

Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais, veuillez nous excuser en cas de rupture.

LE FROMAGE

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES

Selon l'arrivage du moment
avec ses petites noix (1-5)

7.50 €



NOS DESSERTS

LA PÊCHE POCHÉE 7.90 €

Dans son sirop, glace pêche de vigne, accompagnée de
crumble, chantilly maison et fruits rouges (10)

LE BROWNIE AUX NOIX..... 7.20 €

Avec sa crème anglaise et sa sauce caramel maison
à la fleur de sel (6-9-10-1)

LA SOUPE DE FRAISE 8.10 €

Fraises fraîches et son sorbet mandarine

LA VERRINE GOURMANDE 7.10 €

Crème diplomate, banane caramélisée, spéculos, cacahuètes
torréfiées et sa sauce caramel maison (soirée étape) (6-9-10)

LA SALADE DE FRUITS FRAIS 7.00 €

Aux fruits de saison

LE CAFÉ GOURMAND 8.00 €

Café "Gold Sélection Lavazza" accompagné de ses 4
mignardises du moment (N'hésitez pas à nous demander)

LA FAISSELLE 4.50 €

Nature, sucre ou avec son coulis au choix: Fruits rouges,
Crème, Miel, Exotiques (soirée étape) (6)

LE DESSERT DU JOUR 6.50 €

Voir l'ardoise "menu du jour"