

# MENU

## LES ENTRÉES

- DUO D'ASPERGES FRANÇAISES POÊLÉES & PANACOTTA 18€  
PIGNONS DE PAIN TORRÉFIÉS, JAMBON SAN DANIELE ET SON ÉMULSION DE PAMPLEMOUSSE
- DUO DE FOIE GRAS MI-CUIT 22€  
POÊLÉ, JUS RÉDUCTION PORTO & JUS DE VIANDE, PAIN D'ÉPICES MAISON  
CHUTNEY DE SAISON
-  QUINOA ET LENTILLES CORAIL 17€  
 EN DOUCE HARMONIE AVEC SA FRAÎCHEUR DE LÉGUMES DE SAISON AUX HERBES FRAÎCHES ET  
GRENADES
- CARPACCIO DE BOEUF SIGNATURE 18€  
FUMAGE AU BOIS DE HÊTRE, ROQUETTE, PESTO ET SES COPEAUX DE PARMESAN
-  CÉVICHE DE DORADE ROYALE AUX AGRUMES 18€  
SALADE SAVEURS MARINES
-  INTERPRÉTATION DE LA LYONNAISE 17€  
OEUF PARFAIT, LARDONS FUMÉS TIÈDES, CROÛTONS AILLÉS, OIGNONS, PICKLES ET SALADE VERTE

## LES PLATS

- NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE "BLACK ANGUS" 31€  
GRILÉE À LA PLANCHA, BEURRE CAFÉ DE PARIS, ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT
- SUPRÊME DE POULET FERMIER 27€  
CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE CRÉMEUSE AU CURRY, RIZ BASMATI & PETITS LÉGUMES  
RECETTE TRADITIONNELLE MAURICIENNE REVISITÉE
- LINGUINE AUX FRUITS DE MER 28€  
AUX CREVETTES SAUVAGES, LAMELLES D'ENCORNET, TRUITE DU JURA FUMÉE PAR NOS SOINS &  
COPEAUX DE PARMESAN, FILET DE PESTO
- FILET DE BAR GRILLÉ 27€  
ACCOMPAGNÉ DE SES POMMES DE TERRE RISSOLLÉES, PETITS LÉGUMES DU MARCHÉ ET SA SAUCE  
MÉDITERRANÉENNE
-  TARTARE DE BŒUF 25€  
COUPÉ AU COUTEAU, ACCOMPAGNÉE DE FRITES ET SALADE

## LE BIRDIE KIDS

- NUGGETS DE POULET 13€  
SERVI AVEC DES FRITES OU PÂTES AU BEURRE
- STEACK HACHÉ DE BOEUF 15€  
SERVI AVEC DES FRITES OU PÂTES AU BEURRE
- JAMBON BLANC 13€  
SERVI AVEC DES FRITES OU PÂTES AU BEURRE

## LES INCONTOURNABLES

	<b>TATAKI DE THON</b> AUX GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES ET LÉGUMES CROQUANTS	21€
	<b>TERRINE DU CHEF</b> TERRINE DE COCHON SERVI AVEC SA SALADE ET CORNICHONS	15€
	<b>LAMELLES DE CALAMAR FRITS</b> SERVIS AVEC SA SAUCE TARTARE	13€
	<b>ENSALADILLA RUSA</b> THON AU PIMENT D'ESPELETTE, MACÉDOINE DE LÉGUMES, ŒUF DUR, OLIVES, POIVRONS ET POMMES DE TERRE	16€
	<b>CLUB SANDWICH MB</b> TOMATES, VOLAILLE, FILET DE PORC FUMÉ, ŒUF SAUTÉ ET FRITES	21€
	<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b> JAMBON SAN DANIELE AFFINÉ 16 MOIS ET SAUCISSON DE COCHON CORSE FUMÉ AU BOIS DE CHATAIGNER	19€
	<b>CHEESEBURGER</b> FROMAGE À RACLETTE, PAIN BIO BRIOCHÉ, SAUCE FAÇON CHIMICHURRI, CORNICHONS, OIGNONS, TOMATES ET FRITES	23€
	<b>OMELETTE MB</b> OEUFS DE POULE BIO, JAMBON ET FROMAGE, ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE	19€

## LES DESSERTS

	<b>TIRAMISU AU CAFÉ D'ESPRESSO</b> ACCORD SUBLIME DE CRÈME MASCARPONE ET SES SAVEURS CORSÉES	9€
	<b>DÉLICE DE CHOCOLAT GUANAJA</b> MOUSSE CHOCOLAT INTENSE, FRUIT ROUGE, BISCUIT DACQUOISE NOISETTE ET SON COULIS	9€
	<b>ÉVASION FRUITÉE</b> TARTELETTES DE SAISON ET SON SORBET MAISON	9€
	<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b> AFFINÉS PAR MONSIEUR BAILLY	9€
	<b>DESSERT DU MOMENT</b> LAISSEZ-VOUS TENTER PAR NOTRE DESSERT DU MOMENT	9€
	<b>BOULES DE GLACE &amp; SORBETS MAISON</b> VANILLE, PRALINÉ, CHOCOLAT, MANGUE-PASSION, YUZU, ANANAS OU FRUITS ROUGES	3€ LA BOULE



Viande provenance européenne



Végétarien



Sans lactose