



MENU KAROUSEL 17.90€

Suggestion du moment



1 Entrée à 8€ Ou 1 Dessert à 7 €

Sauf les soirs, Week-ends et jours fériés.

SALADE POKE BOWL

Salade « Poke Océane » 15.00 €

Riz, Avocat, Tomate, Salade croquante, Maïs, Pousse de Soja, Haricots Verts, Concombre, Saumon Mariné, Queues de Crevettes, Thon, Surimi, Coriandre et Graines de Sésame.
Vinaigrette Citronnée - Moutarde - Huile d'Olive

Salade « Poke Italienne » 16.00 €

Jambon de Parme, Billes de Mozzarella, Basilic, Tomate Confitée, Cœur de Palmier, Pousse de Soja, Salade Croquante, Riz, Haricots Verts, Artichaut Mariné, Julienne de Carotte.
Vinaigrette Balsamique - Savora - Huile d'Olive

ENFANTS - 10 ans

Assiette mixte « crudités-charcuterie »

Cheeseburger du Chef « Maison »

Ou

Nuggets de poulet

Accompagnement frites et/ou légumes du jour

1 Boule vanille, fraise ou chocolat
ou Salade de Fruits

Entrée **ou** Dessert + Plat **11.00 €**

Entrée + Plat + Dessert **14.00 €**

+ de 10 ANS **Tarif Carte**



COMPOSEZ LE MENU DE VOS ENVIES

Pour Bien Commencer... ☰

Bruschetta aux tomates confites, féta en involtini de jambon de Parme. 8.00 €

Aubergine grillée à l'émincé de supions, vinaigrette à l'Espelette. 8.00 €

Tataki de thon sauce soja et sésame, roquette printanière. 8.00 €

Tartare de Saumon à la Méditerranéenne sur toast, gelée d'orange et crème montée. 8.00 €

Œufs en Meurette dit « Couilles d'Ânes » sur croûtons aillés. 8.00 €

Assiette de légumes chauds cuisinés. 6.00 €

Saveurs de la Terre et de la Mer ☰

Seiche marinée, cuite à la plancha, aioli et risotto aux crevettes. 17.00 €

Dos d'églefin en croûte d'herbes, purée de piquillos à l'ail. 17.00 €

Steak de thon mariné aux herbes fraîches, sauce vierge. 17.00 €

Burger de Charolais au couteau, Chavignol et lard fumé, salade verte. 17.00 €

Pavé de veau fermier de l'Aveyron, courgettes et tomates Provençales, sauce Bercy. 17.00 €

Pièce du boucher et jus Madère au poivre vert, pommes Pont-Neuf. 17.00 €

Finir en Beauté... ☰

Sélection locale de fromages Nivernais, salades assorties. 7.00 €

Fromage frais de vache, coulis de fruits rouges. 7.00 €

Fromage frais de vache fines herbes. 7.00 €

Biscuit baba au rhum revisité et ses fruits de saison. 7.00 €

L'île flottante à la mode des sœurs Tatin. 7.00 €

Crème brûlée à la gousse de vanille. 7.00 €

Pêche rôtie au beurre et garnie aux fruits rouges, coulis d'orange et d'abricot. 7.00 €

Café ou thé gourmand (4 pièces). 9.00 €



PLANCHE ESTIVALE

Jambon cru, Salade croquante, Œuf au plat, Toast de pain mie, Wings de poulet, Bouchée Camembert, Frites, Julienne de Jambon blanc, Maïs, Saucisse, Sauce Barbecue.

19.00 €

PLANCHE APERO

Chorizo, Rosette, Lomo, Jambon cru, Pavé à l'Espelette, Tomate confite, Crottin sec, Comté, Cantal, Beurre, Cornichons, Olives, Croûtons.

Petit format **12.00 €** Grd format **18.00 €**

L'OMELETTERIE

Toutes servies avec une salade s'alliant parfaitement avec celle-ci

Omelette Auvergnate : 13.50 €

Oignon, Lardon, Pomme de Terre, Saint-Nectaire, Cantal.

Omelette Espagnole : 13.50 €

Poivron Couleur, Chorizo, Oignon, Tomate, Jambon Serrano.

MENU ETAPE COMMERCIALE

Réservé aux Commerciaux Clients de l'Hôtel

Composez votre menu
selon vos envies pour 32 € Max !

Hors boissons.

La carte est à emporter !

-10% sur la note.

Renseignez-vous pour les possibilités...