

# Le Servan

RESTAURANT

## Le début de l'Hiver

---

- Noix de st Jacques, crème brûlée au céleri, pomme Granny 18€
- ✓ Salade de patate douce, feta, vinaigrette au miel 16€
- Velouté de panais, crumble parmesan, coppa 15€
- ✓ Socca, châtaigne, pecorino, roquette, courge sautée 14€

## En plein Hiver

---

- Pièce de bœuf, sauce échalote, purée de pomme de terre, légumes d'hiver 29€
- Filet de canard, jus au miel, frites de courge à la vanille 24€
- Dorade, jus carotte-gingembre, fenouil, purée de pomme de terre 23€
- ✓ Risotto au vieux parmesan, courge rôtie au romarin du jardin 22€
- Plat du jour 21€

## Le cœur de l'Hiver

---

- Burger Le Servan, raclette, oignon caramélisé déglacé au balsamique 24€
- ✓ Poke bowl poisson ou veggie (avec quinoa et boulgour) 23€
- Tartare de poisson selon arrivage, frites, salade verte 24€

## Le meilleur de l'Hiver

---

- Poisson entier selon arrivage à la plancha sauce vierge, riz, légumes d'hiver 35€
- Entrecôte ou faux filet selon arrivage, frites, salade verte 9€/100g
- Nos garnitures : frites, salade verte, poêlée de légumes d'hiver, riz 8€

✓ Plats végétariens

Toutes nos viandes de bœuf sont de race Blonde d'Aquitaine / Direct Éleveur  
Tableau des allergènes sur demande



# Le Servan

RESTAURANT

## The beginning of Winter

---

- |  |     |
|--|-----|
| Scallops, celery crème brûlée, granny smith apple    | 18€ |
| ✓ Sweet potato salad, feta, honey vinaigrette        | 16€ |
| Parsnip velouté, parmesan crumble, coppa             | 15€ |
| ✓ Socca, chestnut, pecorino, arugula, sautéed squash | 14€ |

## In full Winter

---

- |  |     |
|--|-----|
| Beef steak, shallot sauce, mashed potatoes, winter vegetables          | 29€ |
| Duck fillet, honey sauce, vanilla squash fries                         | 24€ |
| Seabream, ginger carrot juice, fennel in two textures, mashed potatoes | 23€ |
| ✓ Risotto with aged parmesan, roasted squash with garden rosemary      | 22€ |
| Dish of the day  | 21€ |

## The heart of Winter

---

- |   |     |
|---|-----|
| Le Servan Burger, raclette, caramelized onions deglazed with balsamic | 24€ |
| ✓ Poke bowl, fish or veggie (with quinoa and bulgur)                  | 23€ |
| Fish tartare of the day, fries, green salad                           | 24€ |

## The best of Winter

---

- |  |         |
|--|---------|
| Whole fish of the day, grilled with virgin sauce, rice, winter vegetables    | 35€     |
| Entrecôte or sirloins according to availability, french fries, green salad   | 9€/100g |
| Our side dishes : french fries, green salad, sautéed winter vegetables, rice | 8€      |

✓ Vegetarian dishes

All our beef comes from Blonde d'Aquitaine breed / Direct from the Farmer  
Allergen information available upon request







# Le Servan

RESTAURANT

## Les caprices d'Hiver

---

### Le Citron

Tarte au citron déstructurée, saveurs au jasmin et champagne

12€

### Le Marron

Baba au calvados, crème anglaise, glace aux marrons

12€

### Le Chocolat Clémentine

Mousse aux deux chocolats, streusel cacao, compotée et sorbet clémentine

12€

### La Pomme

Tarte aux pommes, crue, cuite, séchée, parfumée à l'aneth, glace au thé matcha

12€

### Dessert du jour

10€

### Café gourmand ou Thé gourmand

5 pièces faites maison

14€

### Assiette de fromages affinés

12€

### Coupe glacée 3 boules, chantilly

(Vanille, Chocolat, Praliné rocher, Vanille macadamia caramel, Tiramisu mascarpone, Framboise violette, Mangue, Fraise, Citron vert, Coco)

10€

Tableau des allergènes sur demande



# Le Servan

RESTAURANT

## The Winter delights

---

### The Lemon

Deconstructed lemon tart, jasmine and champagne flavors

12€

### The Chestnut

Calvados baba, custard, chestnut ice cream

12€

### The Chocolate Clementine

Two-chocolate mousse, cocoa streusel, clementine compote and sorbet

12€

### The Apple

Apple tart, raw, cooked, dried, flavored with dill, matcha tea ice cream

12€

### Dessert of the Day

10€

### Gourmet coffee or Gourmet tea

5 homemade treats

14€

### Plate of mature cheeses

12€

### 3 scoops chantilly ice cream

(Vanilla, Chocolate, Praline Rocher, Vanilla Macadamia Caramel, Tiramisu Mascarpone, Raspberry Violet, Mango, Strawberry, Lime, Coconut)

10€

Allergen information available upon request



# Le Servan

RESTAURANT

## À picorer

---

## Les focaccia

---

- |   |     |
|---|-----|
| Jambon de Parme 24 mois, crème de truffe                    | 14€ |
| ✓ Antipasti, tapenade                                       | 12€ |
| ✓ Pissaladière  | 12€ |
| ✓ Sauce tomate, mozza, roquette, pesto, copeaux de parmesan | 12€ |
| Mortadelle, crème de pistache                               | 14€ |
| ✓ Chèvre miel   | 12€ |

## Les tapas solos

---

- |                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| ✓ Pommes de terre rôties truffées | 10€ |
| ✓ Patatas Bravas                  | 8€  |
| ✓ Guacamole, chips tortilla       | 10€ |

## Les planches à partager

---

- |  |     |
|--|-----|
| Sticks de mozza, oignons rings, crispy crevettes | 15€ |
| Assiette de jambon de Parme                      | 14€ |
| ✓ Camembert rôti au four (15 min de cuisson)     | 14€ |

✓ Plats végétariens

Toutes nos viandes de bœuf sont de race Blonde d'Aquitaine / Direct Éleveur  
Tableau des allergènes sur demande





# Le Servan

RESTAURANT

## To pick up

---

## The focaccias

---

Parma ham aged 24 months, truffle cream	14€
✓ Antipasti, tapenade	12€
✓ Pissaladière	12€
✓ Tomato sauce, mozzarella, arugula, pesto, parmesan shavings	12€
Mortadella, pistachio cream	14€
✓ Goat cheese, honey	12€

## Solo tapas

---

✓ Truffled roasted potatoes	10€
✓ Patatas Bravas	8€
✓ Guacamole, tortilla chips	10€

## Sharing boards

---

Mozzarella sticks, onion rings, crispy shrimp	15€
Parma ham platter	14€
✓ Oven-baked Camembert (15 minutes cooking time)	14€

✓ Vegetarian dishes

All our beef comes from Blonde d'Aquitaine breed / Direct from the Farmer  
Allergen information available upon request

