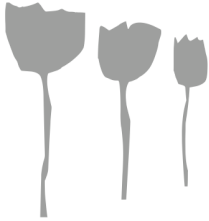


le jardin d'Alice

c u i s i n e c r é **6** t i v e



Nos formules

Menu Bib Gourmand

1 entrée / 1 plat / 1 dessert : 32 €

-

Menu du week-end

2 entrées / 1 plat / 1 dessert : 39 €

-

Formules entrée / plat : 25 €

Ou

Plat / dessert : 22.50 €

-

Menu Bib Gourmand boissons comprises : 56 €

Menu du week-end boissons comprises : 66 €



Bib Gourmand

Nos Entrées *Appetisers*

Autour de la mer :

- 🦞 Le saumon fumé par nos soins 18 €
Smoked salmon
- 🦞 Le flétan fumé au raifort 15 €
Smoked halibut with horseradish cream
- 🦞 Les huîtres Gillardeau (la demi-douzaine) 18 €
6 Gillardeau oysters
- 🦞 L'assiette composée (un peu de chaque) 22 €
Mixed plate

Pain perdu d'anguille fumée au vert 23 €
Smoked eel "pain perdu"

Carpaccio de boeuf / crème de chorizo / roquette /
Pignons de pin / parmesan 16 €
Beef carpaccio with chorizo cream / pine nuts / parmesan cheese

Asperge du Val de Loire / feuilleté de chèvre / morilles étuvées* 17 €
White asparagus / goat cheese / morels

Les entrées du Jour 13 €
Today's starters

* Plats Végétariens / Vegetarian dishes

Nos viandes et nos Poissons

Meats and Fish

Le vrai steak « entrecôte Angus » cuite au poêlon / ail de Locon Frites / sucrides <i>Entrecôte Angus / garlic from Locon / fries / sucrine lettuce</i>	28 €
Spaghettis Bolognaises à ma façon <i>Spaghetti Bolognese</i>	20 €
Ballotine de pintade du « Gars Daudet » / salade de choux verts aux arachides / navets primeurs <i>Guinea fowl / green cabbage salad with peanuts / turnips</i>	22 €
Le plat du jour <i>Today's special</i>	18 €
Thon snacké / caviar d'aubergines / sauce New Wave * <i>Tuna fish / eggplant caviar / New Wave sauce</i>	22 €
La pêche du Jour <i>Catch of the day</i>	18€

* Plats Végétariens / Vegetarian dishes

Nos desserts et nos fromages

Desserts and Cheeses

Sélection de fromages affinés <i>Matured cheese board</i>	10 €
Beignets de Maroilles/ salade de chicons/ noix /abricots secs <i>Fryed Maroilles (local cheese) / chicory salad with walnuts and dried apricots</i>	11 €
Le parfait glacé à la fraise / sirop de guimauves <i>Strawberry ice-cream / marshmallow syrup</i>	9 €
Le snicker chocolat / noisettes <i>Hazelnuts and chocolat snicker</i>	9 €
La tarte Tropicane aux framboises <i>St Tropez pie with raspberries</i>	9 €
La tarte au citron revisitée <i>Lemon meringue pie revisited</i>	9 €
Les desserts du jour <i>Today's desserts</i>	9 €
La barbe à papa <i>Candy floss</i>	3 €
Le café gourmand <i>Coffee with small desserts variation</i>	7€50