

Café
DU POND
LIEU DE VIE

Notre cheffe exécutive Marie Lecoq et le chef Ahmed Akouri élaborent une cuisine traditionnelle raffinée où la qualité des produits et les saveurs se mélangent pour le plus grand plaisir des gastronomes.

FORMULE DU MIDI

du lundi au vendredi de 12h à 14h30

Plat 15 €

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 19 €

Formule complète

Entrée + Plat + Dessert 22 €

ENTRÉES



Œufs mayonnaise	7
Bel Os à Moelle gratiné et ses toasts	8
Poireaux vinaigrette et tuile de parmesan	8
Velouté de champignons aux noisettes	9
Avocado Toast	11
Salade d'automne jeune pousse d'épinard, potimaron, fêta, noisette	10



PLATS

Gnocchi crème de courge, ricotta et amandes	15
Rigatoni et crème aux champignons	16
Tartare de bœuf au couteau préparé par nos soins et frites	19
Paleron de boeuf longuement braisé et sa pomme purée maison	20
Blanquette de veau à l'ancienne riz jasmin	21
Traditionnelle Saucisse purée Saucisse au couteau de chez Jérémie Crauser, jus réduit	20
Véritable Steak au beurre et ses frites OU sauce au poivre	19
Escalope de veau à la crème et champignons	21
Filet de Merlu, fondue de poireau au safran et beurre blanc	21

FROMAGES

1/2 Saint Marcellin (Maison Cellier)	4,8
Saint Marcellin entier (Maison Cellier)	8
Faisselle	5

DESSERTS

Mousse au chocolat	6
Verrine Tiramisu	7
Poire Belle-Hélène	7
Crème caramel	6
Dessert du jour	6
Café gourmand	9
Espresso Martini des Gourmands	14

BRUNCH DU WEEK-END

Tous les samedis et dimanches
de 11h00 à 15h30

Brunch à composer



Visualiser notre carte