

A PARTAGER

Guacamole maison,
chips de maïs

Houmous, pain pita

Calamars frits

Planche de charcuterie
de la maison Conquet

Planche de fromages AOP

Planche mixte

Ventrèche de thon,
pain toasté

GLACES & DESSERTS

Café «Mabillon»

Mousse au chocolat
Assiette de fraises
et framboises, chantilly

Mi-cuit chocolat,
glace vanille

Pavlova aux fruits rouges

Nougat Senequier

La Tropicienne
de la maison Sénéquier

Eclair au caramel beurre salé

Chocolat ou Café liégeois

Glaces de la Maison Berthillon

2 boules / 3 boules

Caramel beurre salé,
chocolat, moka, vanille,
Rhum-raïsans, pistache, fraise
framboise, mangue

EAUX MINÉRALES

Vittel / San Pellegrino 50cl

Vittel / San Pellegrino 75cl

LES ENTRÉES

Avocat, vinaigrette

Foie gras, toast

Œufs mimosa du Mabillon

Saumon gravlax, crème crue
de normandie

6 Escargots XXL

Burrata, huile d'olive, basilic,
tranche de pain toasté

Nems de crevettes

LES SALADES

Quinoa, tofu et courgettes

Poke bowl saumon

Cæsar salad, volaille, bacon

Burrata, tomates, basilic

Poulpe à la plancha, tomates,
noisettes et cœur de laitue

LES PLATS

Omelette au comté*

Penne «Marco Ardiri» all'arrabiata

Saumon Bomlo à la plancha,
persil, coriandre et citron*

Linguine au citron
et poutargue

Risotto de crevettes

Tartare de saumon à l'avocat*

Ravioles à la truffe
de la maison «Perrin»

Croque-monsieur
au comté aop*

Paillard de poulet mariné
au citron*

Cheeseburger*

Bavette à l'échalote*

Tartare de bœuf*

Entrecôte (env. 300gr),
bearnaise*

Steak haché, œuf à cheval*

Ribs de bœuf BBQ*

NOTRE SPÉCIALITÉ

Escalope de veau normande by
«Le Drakkar Deauville»*

* GARNITURES AU CHOIX

pommes frites, purée, haricots verts,
cœur de laitue, riz basmati

RETROUVEZ NOUS SUR :

