













Merci de présenter

**VOS SACS
ET CABAS OUVERTS
à l'hôtesse
de caisse.**

caisse, les produits
plus de 8 kg restent
dans le chariot.
Merci de faciliter
leur enregistrement.



Chers clients

**Pour tout achat
de tabac et cigarettes,
merci de vous adresser
à l'hôte (sse) de caisse
ou à l'accueil.**

La Direction.

NE PAS TIRER
NE PAS POUSSER

PORTAIL AUTOMATIQUE
NE
JAMAIS POUSSER



**ENSEMBLE:
RESPECTONS
LA PROPETE
DE CE LIEU.**

MERCI



PROTECTION DES MINEURS ET SÈVERITÉ DE L'ÉCRIME PUBLIC

IL EST INTERDIT DE VENDRE DE L'ALCOOL À DES MINEURS DE MOINS DE 18 ANS.

La personne qui délivre la boisson en question doit être une preuve de sa majorité, notamment par la production d'une pièce d'identité.

Il est interdit d'offrir de l'alcool à titre gratuit à des mineurs dans les débits de boissons et tous établissements ou lieux publics.

CODE DE LA SANTÉ PUBLIQUE (ART. L. 3354-1, L. 3354-2)

IL EST INTERDIT DE VENDRE À CRÉDIT DES BOISSONS ALCOOLIQUES.

CODE DE LA SANTÉ PUBLIQUE (ART. L. 3354-1, L. 3354-2)

IL EST INTERDIT DE SE TROUVER EN ÉTAT D'IVRESSE MANIFESTE DANS LES LIEUX PUBLICS.

CODE DE LA SANTÉ PUBLIQUE (ART. L. 3354-1, L. 3354-2)

LE NON RESPECT DE CES INTERDICTIONS EST SANCTIONNÉ PAR DES AMendes PÉNALES.

ART. 4167





**FIN DE L'IMPRESSION
OBLIGATOIRE DES TICKETS**



LOI ANTI-GASPILLAGE
pour une économie circulaire

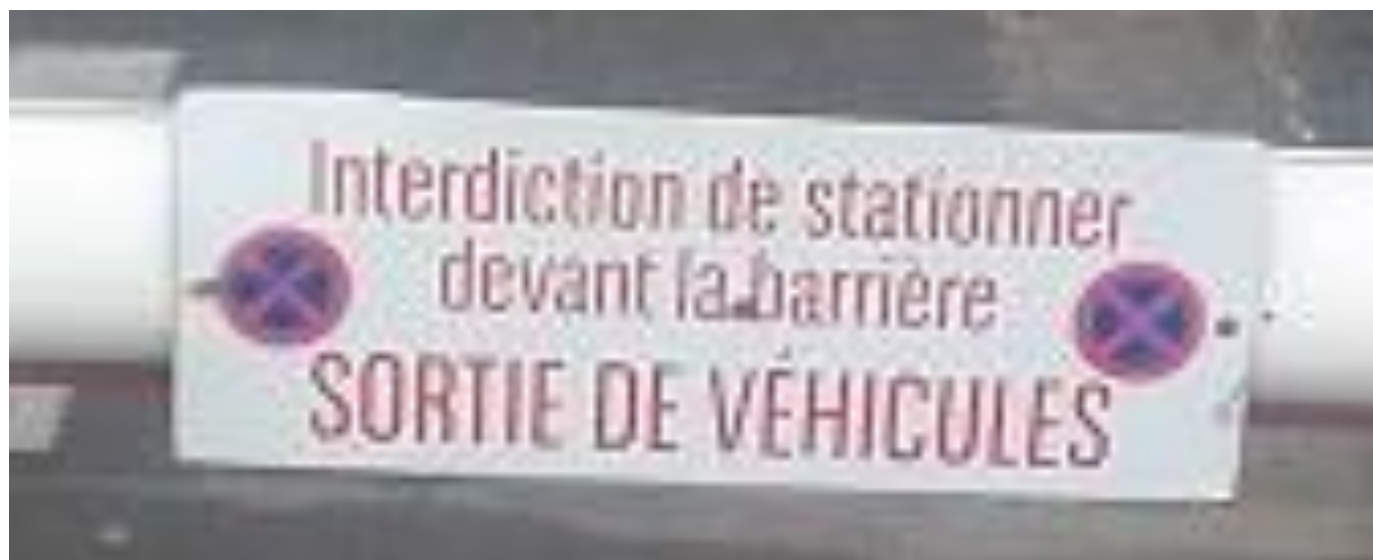
01
AVRIL

Vous souhaitez un ticket imprimé ?
Demandez le !

The image shows a poster with a light blue background. At the top, the text "FIN DE L'IMPRESSION OBLIGATOIRE DES TICKETS" is written in large, bold, black capital letters. Below this, there is a circular logo consisting of three curved arrows in green, blue, and red, forming a clockwise cycle. Underneath the logo, the text "LOI ANTI-GASPILLAGE" is written in bold black letters, with "pour une économie circulaire" in a smaller font below it. To the right of the logo, there is a small red calendar icon showing the date "01 AVRIL". At the bottom of the poster, the text "Vous souhaitez un ticket imprimé ?" is written in black, followed by "Demandez le !" in a slightly larger font.

**ATTENTION !
TOUTE PERSONNE NE POUVANT
JUSTIFIER D'UN PASSAGE EN
CAISSE DANS LE MAGASIN
DEVRA S'ACQUITTER
D'UNE SOMME FORFAITAIRE
DE 10 € PAR HEURE
DE STATIONNEMENT.**

**SORTIES FREQUENTES
MISE EN
FOURRIERE IMMEDIAT**



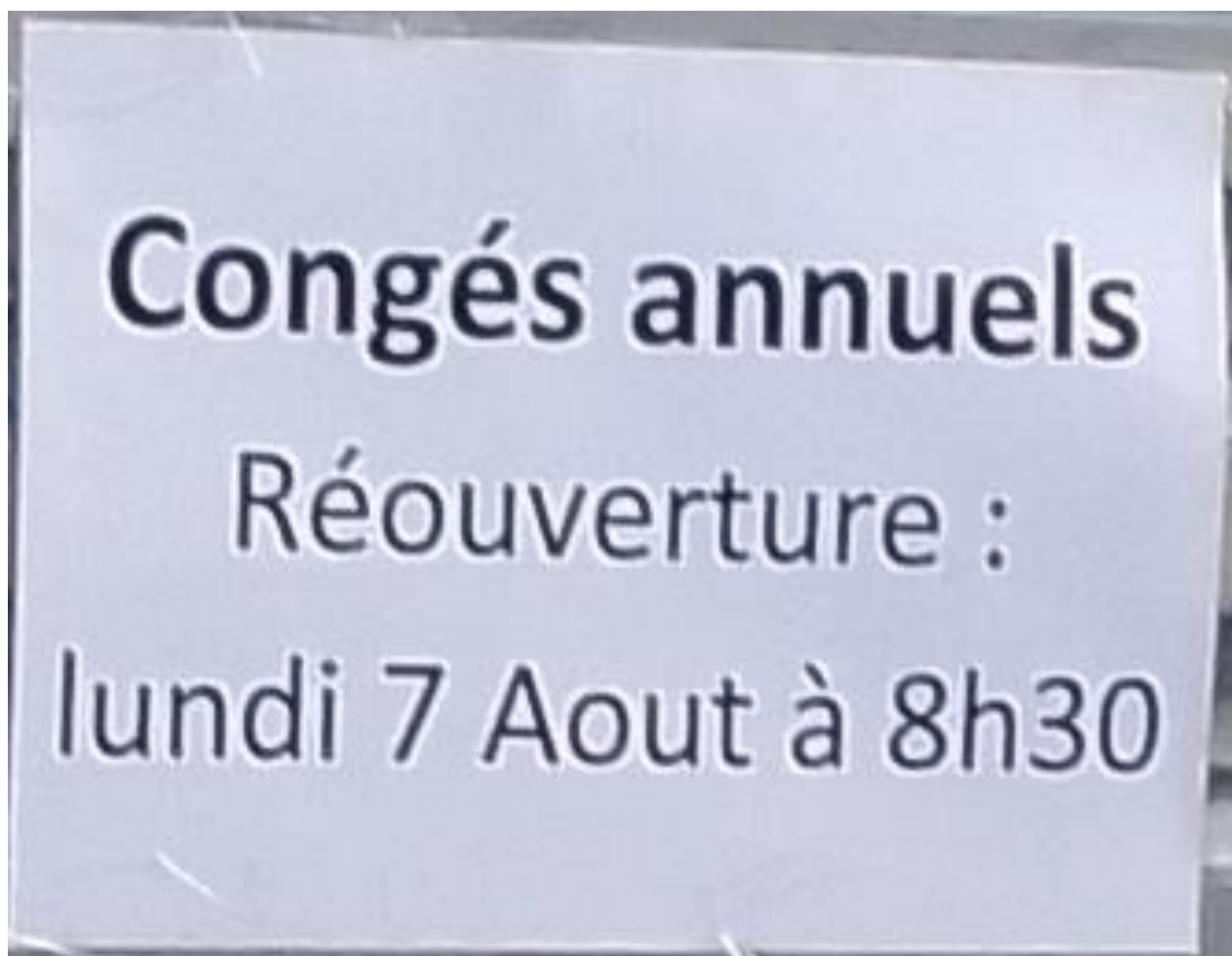


AUX VISITEURS
SE PRESENTER
OBLIGATOIREMENT
A L'ACCUEIL

INTERDIT
SAUF
G.I.G. - G.I.C.



*si tu prends
mon parking
prends aussi
mon handicap
merci d'y penser*





Nos Entrées

- Les « Croquetas Maison » 8€
- Duo Palmiste *Pei*
et Magret Séché maison
« vinaigrette esprit truffée » 16€
- Oeuf Pané Panko
au Coeur Coulant dans sa Forestière
au Piment d'Espelette 13€
- Roulé de Saumon Fumé
et de Chèvre de Takamaka *Pei*
aux herbes folles 16€
- Foie Gras Maison au Coeur de
Papaye confite et
sa Comptée d'oignon 17€
- Burratina *Pei*, Pesto Pistache
et son Gaspacho aux Tomates Cerises
Végétarien 15€
- Rôti de Boeuf servi froid en
chiffonnade, Pesto du Chef et
Copeaux de tome de brebis à la truffe... 14€
(Version plat 26€)
- « Chouchouflette » :
Gratin de chou chou, champignons et
Piton Maïdo : 100% *Pei* et Végétarien 14€
(version plat 26€)

*Fait
Maison*

*Bon
Appetit*

Nos plats

- L'Ardoise de 3 de nos Entrées
différentes au choix 29€
- Salade de Pêcheur
Camarons, Zourites et
Bruschetta Saumon fumé 25€
- La Grande Ardoise Végétarienne
Gaspacho aux tomates cerises,
Burratina au pesto du chef, salade
de Palmiste et crème de Takamaka
aux herbes 100% *Pei* et Végétarien... 28€
- Risotto Terre et Mer, à la crème
de Chorizo, Chips de Chorizo, Zourites,
Camarons et émulsion
de Bisque de Crustacé 26€
- Carré de Cochon Ibérique en Croute
de Pistache sauce Chorizo 28€
- Magret de Canard servi Entier
sauce vanille (≈ 350gr) 29€
- Souris d'Agneau à l'Orientale
(jus de cuisson légèrement miellé,
épices orientales) 28€
- Joue de Boeuf confite,
dans son jus au Massalé 25€
- Pièce de Boeuf selon arrivage (300gr)
sauce au Poivre Noir ou au Roquefort 27€
- Pavé de Légine Rôtie, Purée de
Patate Douce Perles de Yuzu 32€
- Truite de Langevin *Pei* au Four
servie entière sauce vierge 27€

*Supplément sauce et/ou accompagnement 2€

LES VIANDES

- Tartare de bœuf* , frites et salade 21,5 €
- Burger de bœuf * frites et salade 20,5 €
(Steak haché frais, salade, tomates, confiture d'oignons, fromage, sauce cocktail)
- Tête de veau, sauce ravigote, pommes vapeur 20,5 €
- Andouillette de Troyes, sauce à la graine de moutarde, gratin de pomme de terre, légume du jour 23 €
- Confit de canard, gratin de pomme de terre, salade verte 20,5 €
- Faux filet de bœuf* Black Angus (250g), à la fondue d'oignons, gratin de pomme de terre, salade 32 €
- Filet mignon de porc* au gingembre confit et sirop de canne, écrasé de pomme de terre 24,5 €
- Magret de canard sauce au poivre vert, frites, légumes du jour 29 €
- Escalope de poulet à la crème de morilles 23,5€
- Risotto aux petits légumes, salade
- Omelette : aux aichards ou au jambon, ou au fromage ou fine herbes, frites et salade 15,5 €

DESSERTS DU CHEF PÂTISSIER

- Crème brûlée à la vanille 9,7 €
 - Tarte tatin servie avec une boule de glace vanille ou crème fraîche 11,7 €
 - Croustillant praliné à l'orange 10,7 €
 - Savarin aux fruits frais et cointreau 10,7 €
 - Tiramisu 9,7 €
 - Marquise au chocolat, crème anglaise au café 10,7 €
 - Cheese-cake aux fruits rouges 9,7 €
 - Sablé à la papaye 9,7 €
 - Salade de fruits frais 9,7 €
 - Crêpe au sucre 6,7 €
 - Nougat glacé et biscuit aux amandes 9,5 €
 - Café gourmand (4 mini desserts de notre chef pâtissier) 9,7 €
 - Assiette de 3 fromages (selon arrivage) 14,5 €
- Supplément chantilly ou sauce chocolat 2 €

*origine CEE

ts- liste des allergènes
ble sur demande

L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, à consommer avec modération