

RESTAURANT

L'ENSOULEIA

MERCURE



LES ENTREES

DUO DE FOIE GRAS	19.00€
En terrine et poêlé, rhubarbe confite au miel d'acacia	
In a terrine and pan-fried, rhubarh confit with acacia honey	

VELOUTÉ DE LÉGUMES 12.00€

Mouillettes briochées & truffées Brioche & truffle pastries

GRAVLAX DE SAUMON, COMME UN CARPACCIO

Fraîcheur de wasabi & pétales champêtre Fresh wasabi & country petals

13.00€ FRAÎCHEUR DE L'ENSOULEÏA Petite * Quinoa & lentilles, olives, feta, oignons rouges, tomates cerises, tzatziki, Concombre & menthe Grande** 18.00€

CLASSIQUE CAESAR SALADE Poulet croustillant mariné au basilic, tomates cerises, oignons rouges, cébette, œuf poché et copeaux de

parmesan Farm chicken marinated in basil, cherry tomatoes, red onions, spring onions, poached egg and parmesan shavings

14.00€

P * 13.00€ G ** 18.00€

COTÉ MARRÉE & BOUCHER

CLASSIQUE FILET DE BŒUF (ROSSINI SUPPLÉMENT 5€)

Quinoa & lentils, olives, feta, red onions, cherry tomatoes, tzatziki, cucumber & mint

Sauce béarnaise & pomme pont-neuf Béarnaise sauce & pomme pont-neuf

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE

Risotto & pleurotes persillées, jus de viandes rôties oyster mushroom & risotto with roasted meat juice

WOK DE GAMBAS AU CURRY VERT

Nouilles sautées aux légumes croquants Fried noodles with crispy vegetables

RISOTTO DE L'ENSOULEÏA

Rouget, Loup & Gambas Red mullet, sea bass & prawns

L'INSTANT DIET

Fresh fruit mix

LA GOURMANDISE DIET

Selon l'inspiration du moment According to the inspiration of the moment



29.00€

24.00€

26.00€

28.00€

28.00€

9.00€

ERNIERS PLAISIRS

MÉLI MÉLO DE FRUITS FRAIS	9.00€
TARTE TATIN Pommes caramélisées, crème fouetté à la vanille, crème glacée à la confiture de lait Caramelised apples, vanilla whipped cream, milk jam ice cream	9.00€
SOUFFLÉ GLACÉ À LA VERVEINE DU VELAY Écrasé de framboises au miel/Raspberry crumble with honey	9.00€
COULANT FROID AU CHOCOLAT Sans gluten, salsa mangue & passion, glace chocolat/Gluten free, mango & passion salsa, chocolate ice cream	9.00€
BABA AU RHUM Crémeux à la vanille & fruits frais/Creamy vanilla & fresh fruit	9.00€
ASSIETTE DE FROMAGES Plate of cheeses	9.00€

Selon l'inspiration du moment/According to the inspiration of the moment

POUR PARTAGER

LA FROMAGÈREAssortiments de fromages du marché

15.00€
ARANCCINI
Sauce tomate maison & salade verte

LA CHARCUTIÈRE 14.00€ LA SAUCISSE SECHE 9.00€

Assortiments de charcuteries du marché Saucisse sèche porc 135g

LA PLANCHE MIXTE 17.00€ TERRINE OU RILLETTE 11.00€

Assortiments de charcuteries et de fromage du marché Sélection du moment

L'APERO DIET 12.00€

Assortiments de légumes & fromage blanc du moment

STEACK HACHÉ

Ground beef

ΟU

FILET DE POISSON

Fish fillet

ΟU

JAMBON BLANC

White ham

OU

NUGGETS DE POULET

Chicken nuggets

Menu petit gourmet

Jusqu'à 12 ans / Up to age 12

10.00€

COMPOTE DE POMMES

Apple compote

OU

SALADE DE FRUITS

Fruits salad

ΟU

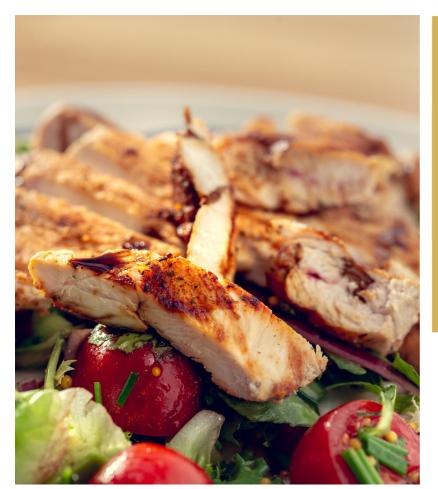
GLACE 1 BOULE

Ice cream

ΟU

YAOURT

Yoghurt



FORMULE AU CHOIX (ARDOISE)

Entrée	10€
Plat	22€
Dessert	9€
FORMULE 3 PLATS	36€
FORMULE 2 PLATS	28€
SUPPLÉMENT CARTE	Entree 5€
SUPPLÉMENT CARTE	Plat* 3€
*Filet de boeuf 5€	

