



RESTAURANT

L'ENSOULEIA

MERCURE




LES ENTREES

DUO DE FOIE GRAS En terrine et poêlé, rhubarbe confite au miel d'acacia <i>In a terrine and pan-fried, rhubarb confit with acacia honey</i>	19.00€
VELOUTÉ DE LÉGUMES Mouillettes briochées & truffées <i>Brioche & truffle pastries</i>	12.00€
GRAVLAX DE SAUMON, COMME UN CARPACCIO Fraîcheur de wasabi & pétales champêtre <i>Fresh wasabi & country petals</i>	14.00€
FRAÎCHEUR DE L'ENSOULÉÏA Quinoa & lentilles, olives, feta, oignons rouges, tomates cerises, tzatziki, Concombre & menthe <i>Quinoa & lentils, olives, feta, red onions, cherry tomatoes, tzatziki, cucumber & mint</i>	Petite * 13.00€ Grande** 18.00€
CLASSIQUE CAESAR SALADE Poulet croustillant mariné au basilic, tomates cerises, oignons rouges, cébette, œuf poché et copeaux de parmesan <i>Farm chicken marinated in basil, cherry tomatoes, red onions, spring onions, poached egg and parmesan shavings</i>	P * 13.00€ G ** 18.00€

COTÉ MARRÉE & BOUCHER

CLASSIQUE FILET DE BŒUF (ROSSINI SUPPLÉMENT 5€) Sauce béarnaise & pomme pont-neuf <i>Béarnaise sauce & pomme pont-neuf</i>	29.00€
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE Risotto & pleurotes persillées, jus de viandes rôties <i>oyster mushroom & risotto with roasted meat juice</i>	24.00€
WOK DE GAMBAS AU CURRY VERT Nouilles sautées aux légumes croquants <i>Fried noodles with crispy vegetables</i>	26.00€
RISOTTO DE L'ENSOULÉÏA Rouget, Loup & Gambas <i>Red mullet, sea bass & prawns</i>	28.00€
L'INSTANT DIET Selon l'inspiration du moment <i>According to the inspiration of the moment</i>	28.00€



DERNIERS PLAISIRS

ASSIETTE DE FROMAGES <i>Plate of cheeses</i>	9.00€
BABA AU RHUM Crèmeux à la vanille & fruits frais/ <i>Creamy vanilla & fresh fruit</i>	9.00€
COULANT FROID AU CHOCOLAT Sans gluten, salsa mangue & passion, glace chocolat/ <i>Gluten free, mango & passion salsa, chocolate ice cream</i>	9.00€
SOUFFLÉ GLACÉ À LA VERVEINE DU VELAY Écrasé de framboises au miel/ <i>Raspberry crumble with honey</i>	9.00€
TARTE TATIN Pommes caramélisées, crème fouettée à la vanille, crème glacée à la confiture de lait <i>Caramelised apples, vanilla whipped cream, milk jam ice cream</i>	9.00€
MÉLI MÉLO DE FRUITS FRAIS <i>Fresh fruit mix</i>	9.00€
LA GOURMANDISE DIET Selon l'inspiration du moment/ <i>According to the inspiration of the moment</i>	9.00€

POUR PARTAGER

LA FROMAGÈRE

Assortiments de fromages du marché

15.00€

LA CHARCUTIÈRE

Assortiments de charcuteries du marché

14.00€

LA PLANCHE MIXTE

Assortiments de charcuteries et de fromage du marché

17.00€

L'APERO DIET

Assortiments de légumes & fromage blanc du moment

12.00€

ARANCCINI

Sauce tomate maison & salade verte

16.00€

LA SAUCISSE SECHE

Saucisse sèche porc 135g

9.00€

TERRINE OU RILLETTE

Sélection du moment

11.00€

STEACK HACHÉ

Ground beef

OU

FILET DE POISSON

Fish fillet

OU

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

OU

GLACE 1 BOULE

Ice cream

OU

YAOURT

Yoghurt



FORMULE AU CHOIX (ARDOISE)

Entrée 10€

Plat 22€

Dessert 9€

FORMULE 3 PLATS 36€

FORMULE 2 PLATS 28€

SUPPLÉMENT CARTE Entrée 5€

SUPPLÉMENT CARTE Plat* 3€

*Filet de boeuf 5€

