



RESTO



F U S I O N

Entrées

- * Betteraves marinées 36
Et ses suprêmes d'orange, accompagnés de noix croquantes
- * Notre Aubergine 36
Farcie aux légumes du jardin et sa tehina
- * Tartare de Saumon 48
Et ses pommes acidulées
- * Carpaccio de Thon rouge 58
Thon rouge frais et son caviar d'aubergine à l'orientale
- * Aloyau mi-cuit 48
Aioli Câpres et sa salade
- * Terrine de Foie Gras 99
Faites maison, accompagnée de ses confitures et de ses toasts briochés
- * Assiette de Charcuterie 88
Copa – Rosette – Veau à l'os
- * Assiette de Dégustation 92
Pour les plus gourmands, Resto vous propose cette assiette de dégustation composée de notre délice de Betteraves, notre Aubergine, le fameux tartare de Saumon et son œuf Fabergé crispy

Salades

- * Salade " RESTO" 74
Œuf crispy et son cœur coulant, roquette, dés de veau fumés
- * Salade campagnarde 89
Délicieux magret de canard de Magret de canard copa et rosette servi sur ses feuilles de salade, accompagnées des pommes de terres « Resto », de tomates cerises et d'oignons rouges
- * Salade Printemps 68
Pas que pour nos Vegan, le chef vous propose sa salade de mix de légumes et fruits du jour

Suggestions

Nos chefs vous proposent chaque soir leurs spécialités.

Plats

- * Filet de Boeuf 200 gr 165
Accompagné de sa purée maison et de sa fameuse sauce " FUSION "
- * Entrecôte 350 gr 150
Recommandée par les Chefs avec ses frites « Resto » et sa sauce au poivre.
- * Hamburger " RESTO" 89
Steak pur bœuf 250gr, mayonnaise maison et son magret grillé
- * Magret de Canard 99
Nappé de sa sauce à l'orange et de ses oranges confites
- * Tartare de Bœuf 109
Préparé par nos soins à la parisienne !
- * Notre Hachis Parmentier 89
- * Notre Demi-Poulet Rôti 88
Sauce des chefs
- * Bar en Croûte de Sel 119
Accompagné de ses tagliatelles (20 min)
- * Filet de Saumon 89
Sauce pesto et sa ratatouille recommandée par les chefs