

MENU

ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON, GRATINÉ DE COMTÉ 10

OU

SALADES DE LÉGUMES CROQUANTS 12 / AVEC GAMBAS 14

OU

FOIE GRAS MI-CUIT, CHUTNEY DE FRUITS ET LÉGUMES, BRIOCHE 14

PLATS

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 20

OU

BAR À LA PLANCHA, ÉTUVÉE DE POIREAUX, VINAIGRETTE TRUFÉE 24

OU

POT-AU-FEU DE VOLAILLES, TARTINE OS À MOELLE 24

DESSERTS

DUO DE FROMAGES AFFINÉS 10

OU

CRUMBLE AUX POMMES 8

OU

TIRAMISÙ CHOCOLAT 8

34€

RESTAURANT TADAO ANDO

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ 2,50

CAFÉ CRÈME 4,50

CHOCOLAT CHAUD 5

NOS THÉS VERTS 4,50

IKEBANAA - MENTHE

NOS THÉS VERTS BIO 6,50

GENMAICHA - SENCHA

NOS THÉS NOIRS 4,50

CEYLAN - LAPSANG SOUCHONG

NOS THÉS NOIRS BIO 6,50

DARJELING - EARL GREY FLEUR BLEU

THÉ BLANC DU NEPAL BIO 5,50

INFUSION VERVEINE/CAMOMILLE 4

BOISSONS FROIDES

JUS DE FRUITS 33CL - ALAIN MILLAT 7

PÊCHE - ABRICOT - FRAMBOISE - POMME - ANANAS - TOMATE

ORANGE / CITRON PRESSÉ 20CL 4

COCA COLA / COCA LIGHT 33CL 4

THÉ GLACÉ MAISON 33CL 5

NATURE - PÊCHE - CITRON

PERRIER 33CL 4

EAU 50CL – BADOIT / EVIAN 5

EAU 75CL – CHATELDON / THONON 6