

SOUS LES ÉTOILES

NOS PLATS FAITS MAISON SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS
NOUS UTILISONS AU MAXIMUM LES PRODUITS DE NOTRE POTAGER SUR LE TOIT SINON NOUS LES SÉLECTIONNONS AVEC LE PLUS GRAND SOIN

FORMULE MIDI
CONSULTER L'ARDOISE DU JOUR
17€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR
OU
PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR
(HORS BOISSON)

FORMULE SOIR
CONSULTER L'ARDOISE DU JOUR
25€

ENTRÉE DU JOUR
PLAT DU JOUR
DESSERT DU JOUR
(HORS BOISSON)

ALLUME PAPILLE

ŒUF MOLLET, ÉPINARDS À LA CRÈME ET ŒUFS DE SAUMON FEUILLE DE SHISO 11,00€   

POMME RÔTIE, MOUSSE DE CHÈVRE CENDRÉE, NOIX, CROUTONS, RÉDUCTION DE CIDRE 10,50€  

SAUMON GRAVLAX À LA BETTERAVE, CARPACCIO DE FENOUIL, MAYONNAISE À L'AIL NOIR, SAUCE WASABI ET CITRON VERT 12€    

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR AUX NOISETTES 9€ 

LE FAMEUX BRUNCH DU GÉNIE 31€

TOUS LES DIMANCHES DE 12H À 16H
14,5€ POUR LES PETITS GÉNIES DE -DE 12 ANS

ASSIETTE SALÉE + ASSIETTE SUCRÉE + VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES

PENSEZ À RÉSERVER !

Y RÉSISTEREZ-VOUS ?

FILET DE BŒUF, ROSACE DE POMMES DE TERRE POIVRE OU ROQUEFORT 23€    

LOTTE RÔTIE À LA MEUNIÈRE, RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES 22,50€  

BURGER REBLOCHON, COMPOTÉE D'OIGNONS ROUGES, SAUCE MOUTARDE MIEL, FRITES, SALADE 19€  

BEIGNETS DE CHOUX-FLEUR À LA PISTACHE, VIERGE DE TOMATES AU CITRON VERT 18€      

MAGRET DE CANARD AU COING ET RAISIN, SAUCE AIGRE-DOUCE 21€     

TOUT EN DOUCEURS

CRÈME BRULÉE PISTACHE 9€   

TARTE CHOCOLAT GIANDUJA EN DEUX FAÇONS 11,50 €      

SALADE DE FRUITS FRAIS, SIROP VERVEINE DU TOIT DU GÉNIE 8,5€



LES POIDS INDIQUÉS SONT A
PRIX NET EN EUROS

NOUS NOUS ENGAGEONS À PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE ET À FAVORISER LES ACHATS RESPONSABLES. PARCE QUE
CHAQUE GESTE COMPTE, NOTRE RESTAURATION AGIT POUR UNE HOSPITALITÉ POSITIVE

POMME D'AMOUR FAÇON GÉNIE 11,50 €     