



# Tapas - Canapés - Bouchées

## Froid

### Viandes

#### BAGUETTE CHARCUTERIE

Dans une baguette fraîchement cuite badigeonnée de tomates confites écrasées; une sélection de quatre charcuteries, du fromage Noyan, de la roquette et une mayonnaise dijon.

#### CHOU FARCI AU FOIE GRAS ET GELÉE DE PORTO

Dans une pâte à chou maison, notre torchon de foie gras au vin fortifié, garni d'une gelée de porto, de noix de Grenoble et de fleur de sel.

#### FROMAGE AU BACON

Un mélange de fromage à la crème, de fromage de chèvre, de vieux cheddar et de noix de Grenoble. Façonné en petites bouchées et enrobé de bacon et ciboulette. Le tout agrémenté d'un trait de réduction de balsamique à l'éable.

#### LA POLENTA TOUT CONFIT

Morceau de polenta aux tomates séchées et parmesan, garni de confiture d'oignons, tomates confites et confit de cuisse de canard. Arrosé d'une réduction éable et balsamique

#### RILLETTÉ DE CANARD

Rillette de canard de nos cuisines, composée de chair de canard confite, de poivre rose et de coriandre fraîche. Sur un croûton assaisonné et garni d'un chutney maison aux fruits du moment. Saupoudré de pousses ou de persil.

#### TARTARE DE BOEUF

Filet de boeuf AAA, assaisonnement classique de câpres, cornichons et échalote. Croûton au parmesan et mayonnaise au basilic.

#### TORTILLAS AU BOEUF EFFILOCHÉ

Dans un tortilla de blé badigeonné de mayonnaise épicee, quelques feuilles d'épinards, de la viande de palette de boeuf braisée, des oignons marinés, du cheddar fort et une crème sûre au chimichurri.

#### TORTILLAS AU PORC EFFILOCHÉ

Dans un tortilla de blé badigeonné de mayonnaise épicee, quelques feuilles d'épinards, de la viande d'épaule de porc braisé, des oignons marinés, du cheddar fort et une crème sûre au chimichurri.



SIGNATURE



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



AU MENU



# Tapas - Canapés - Bouchées

## Froid

### Viandes

#### OEUF, ASPERGE ET PROSCIUTTO

Asperge rôtie au balsamique garni d'œuf mollet et de chips de prosciutto. Sur petits croutons à l'huile d'olive avec mayo aïoli.

#### SAUCISONS, FENOUIL ET ORANGE

Brochette de saucissons, bulbe de fenouil braisé à l'orange et morceaux frais d'orange.

#### TATAKI DE BOEUF

Bavette de bœuf Angus AAA mariné soya et gingembre, saisie et cuite bien rosée. Accompagnée d'une salade à base de fève germé, champignon et nappa. Vinaigrette à l'orange et mayo thaï. (sans lactose)

### Poissons & Fruits de mer

#### BUCCINS AUX HERBES DU BAS DU FLEUVE

Buccins (bourgots) escaloppés, assaisonnés façon ceviche. Mayonnaise aux herbes du bas du fleuve, prosciutto rôti et endives.

#### CHOU FARCI CHÈVRE ET SAUMON FUMÉ

Pâte à chou maison truffé de fromage de chèvre frais aromatisé de citron et d'aneth. Garni de saumon fumé et câpres frits.

#### FENOUIL AU FETA ET SAUMON FUMÉ

Petite salade de fenouil, feta et saumon fumé. Garnie de câpres, d'oranges et de vinaigrette à la menthe.

#### TARTARE DE SAUMON

Saumon de l'Atlantique coupé en fins morceaux, mélangé avec une salsa de pommes, poivrons et coriandre. Rehaussé d'une crème de chimichurri, de pistaches rôties et accompagné de pâte wonton frite.. Le tout saupoudré de poivre rose.

#### TORTILLAS ET CREVETTES

Crème d'avocat et salsa de poivrons et mangues, une crevette 16/20 aux épices cajun, chimichurri et tortillas de maïs frit.

#### TARTARE DE THON

Assaisonné façon méditerranéenne , olive, câpre, basilic et tomate confite. Avec croûton à l'huile d'olive.



SIGNATURE



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



AU MENU



# Tapas - Canapés - Bouchées

## Froid

### Végé & Salades

#### CHOU FARCI AU CHÈVRE



Pâte à chou maison truffé de fromage de chèvre frais, garni de graines de citrouille et canneberge séché. Trait de pistou au miel.

#### LA POLENTA TOUT CONFIT VG



Morceau de polenta au tomates séchées et parmesan, garni de confiture d'oignon, tomates confites et pignons de pins rôtis. Arrosé d'une réduction érable et balsamique.

#### PIZZA TROIS FROMAGES



Sur notre pâte à pizza maison nappée de sauce marinara, mozzarella, boconccini fondu, tomates confites et parmesan. Morceaux de burrata et un trait de pistou de basilic. (chaud ou froid)

#### SALADE DE BROCOLI



Fleurs de brocoli touillées dans une vinaigrette crémeuse. Garnies d'oignons rouges, bacon, graines de tournesol, fromage cheddar fort et un soupçon de sirop d'érable.

#### SALADE DE BROCOLI VG



Fleurs de brocoli touillées dans une vinaigrette crémeuse. Garnies d'oignons rouges, graines de tournesol, fromage cheddar fort et un soupçon de sirop d'érable.

#### SALADE DE REMOULADE



Celeri rave finement tranché en julienne touillé dans une sauce remoulade à base de mayonnaise maison, capres et moutarde à l'ancienne. Garnie de raisin frais et d'éclats de chips de parmesan.

#### VERRINE SALADE D'ORZO



Salade d'orzo aux tomates séchées, poivrons et parmesan, agrémentée d'une mayonnaise maison au pistou de basilic.



SIGNATURE



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



AU MENU



# Tapas - Canapés - Bouchées

## Chaud

### TARTINADE SAVOYARDE

Sur un long croûton de baguette badigeonné d'un peu de moutarde à l'ancienne. Pomme de terre rôtie, Prosciutto, pommes sautés, oignons frits et fromage raclette fondu.

### CHAUSSON BRICK AU BOEUF JAMAÏCAIN

Chausson croustillant farci de boeuf haché aux saveurs de la Jamaïque. Accompagné d'une sauce à la mangue légèrement relevée.

### RAVIOLI AU BOEUF BRAISÉ

Pâte fraîche maison farcie de boeuf braisé, ricotta et d'oignons sautés. Servi dans un jus de cuisson de braisé de boeuf, garni d'une duxelle de champignons et parmesan. -

### ARANCINI BOCCONCINI ET PROSCIUTTO

Boulette de riz arborio au vin blanc et parmesan, truffée de bocconcini et de prosciutto. Servie sur un sauce tomate traditionnelle rehaussée de pistou de basilic et encore du parmesan. (chaud)

### BEIGNET DE CRABE ET CREVETTE

Mélange de chair de crabe et de crevettes nordiques, assaisonné de poivrons, oignons verts et épices cajun. Garni de mayonnaise épicée et salade d'algues wakame.

## Végé

### RAVIOLI À LA COURGE

Pâte fraîche maison farcie de courge rôtie, ricotta et kale. Servi dans une crème de pois verts, citron et sauge. Agrémenté de parmesan frais. -

### CHAUSSON BRICK CHÈVRE, MIEL ET POIRE

Chausson croustillant farci de fromage de chèvre au noix et au basilic, de poires sautées et de miel.

### ARANCINI POIS VERTS & TOMATES SÉCHÉES

Boulette de riz arborio au vin blanc, parmesan et tomates séchées, truffées de pois verts et de fromage bocconcini. Panées puis frites, sur une crème de basilic citronnée de nos cuisines. (chaud)

### PIZZA TROIS FROMAGES

Garnis sur notre pâte à pizza maison nappée de sauce marinara, bocconcini fondu, tomates confites, parmesan et morceaux de burrata, arrosée d'un pistou de basilic. (chaud ou froid)

### SAMOSA VÉGÉTARIEN, SAUCE CURRY

Petit chausson de pomme de terre, pois verts et oignon. Parfumé à l'indienne et servi avec une sauce à base de yogourt, curry & aneth. (chaud)



SIGNATURE



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



AU MENU



# Desserts

## PANNA COTTA VANILLE ET PRUNES



Panna cotta au parfum de vanille, garnie de confiture de prunes de nos jardins.

## TIRAMISU LIMONCELLO

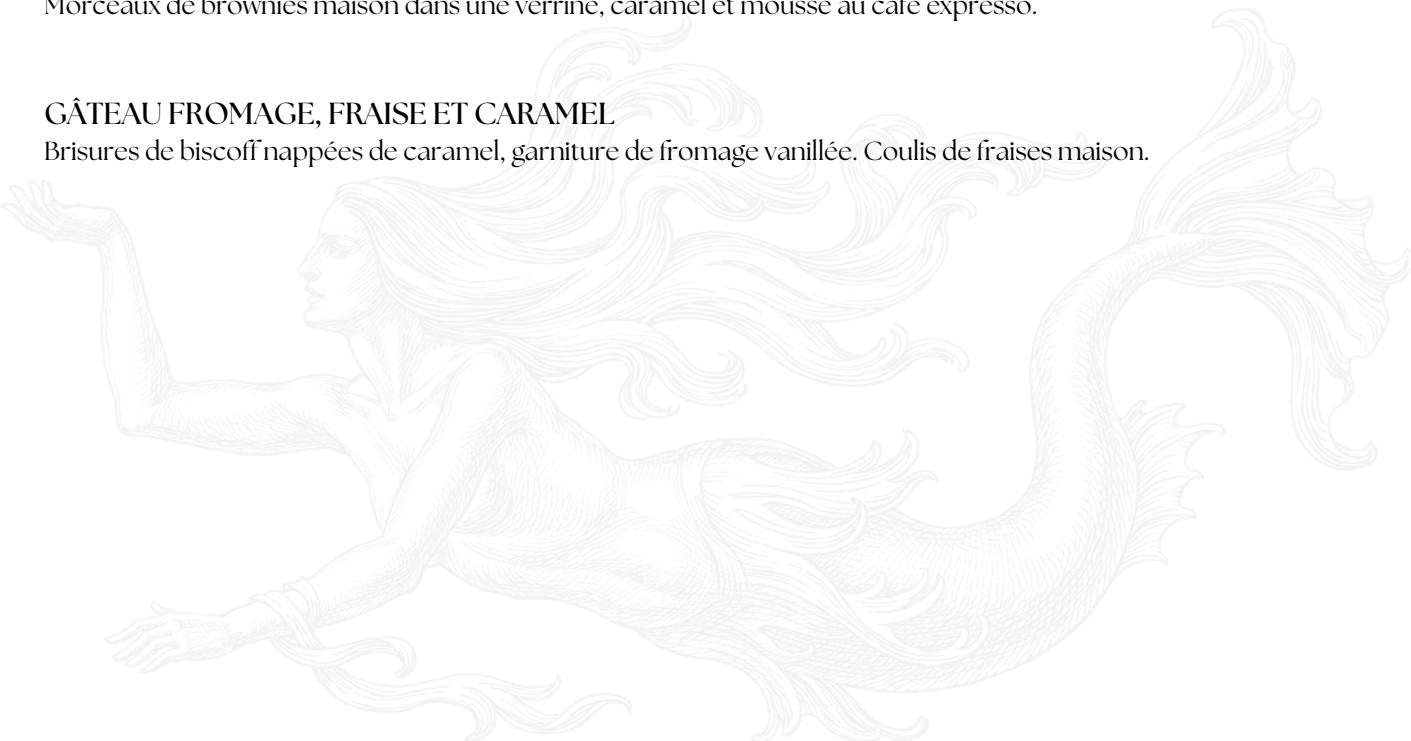
Biscuits savoyard trempés dans un sirop citronné parfumé au Limoncello des 3 Lacs, enrobé d'une crème au fromage mascarpone.

## MOUSSE AU CAFÉ SUR BROWNIES

Morceaux de brownies maison dans une verrine, caramel et mousse au café expresso.

## GÂTEAU FROMAGE, FRAISE ET CARAMEL

Brisures de biscoff nappées de caramel, garniture de fromage vanillée. Coulis de fraises maison.



SIGNATURE



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



AU MENU