

# Le Café L'Envol

Service de 12h00 à 14h00 et 19h00 à 21h00

## LES ENTRÉES

LE FOIE GRAS FAÇONNÉ PAR LE CHEF 26 €

Tranche de Foie gras 80gr, chutney d'oignons rouges, toasts

*Foie gras 80gram, red onion chutney and toasts*

RILLETTES DE MAQUEREAU FUMÉ ET CABILLAUD 20 €

Betteraves marinées, salade frisée, pickles d'oignons rouges, et toast

*Mackerel rilette, pickled beets, frisée salad, red onion pickles and toast*



L'OEUF BIO MOLLET ET CRUMBLE DE NOIX 20 €

Vélouté de topinambour et huile de truffe

*Soft-boiled egg, walnut crumble, topinambour velouté and truffle oil*

LA SOUPE À L'OIGNON ET CROUTONS À L'AIL 18 €

Oignons, croûtons à l'ail et emmental râpé

*Onion soup with emmental cheese and garlic croutons*



N'hésitez pas à consulter les suggestions du jour sur notre ardoise !

*Do not hesitate to consult the suggestions of the day on our slate*

---

*Prix net, service compris  
price net including service*

## LES PLATS

### Les Viandes

LE GIGOT D'AGNEAU	30 €
Gigot d'agneau cuit en basse température, lentilles vertes et jus d'agneau <i>Low temperature leg of lamb with green lentils and lamb juice</i>	
PALERON DE BOEUF COMME UNE DAUBE	28 €
Légumes glacés et purée à la truffe <i>Beef chuck stew with glazed vegetables and truffle mashed potatoes</i>	
L'ENTRECÔTE « BLACK ANGUS »	32 €
Entrecôte 300gr beurre maître d'hôtel, purée aux truffes et légumes de saison <i>Grilled Angus sirloin steak, mashed potatoes with truffles and seasonal vegetables</i>	
LE SUPRÊME DE POULET FERMIER, BASSE TEMPÉRATURE	29 €
Gratin dauphinois et sauce aux cèpes <i>Chicken supreme with gratin dauphinois and porcini sauce</i>	

### Les Poissons

LES SAINT JACQUES POÊLÉES	30 €
Aïoli façon catalane, beurre d'agrumes et risotto verde <i>Seared scallops, Provençal aioli, citrus butter and risotto verde</i>	
LE DOS DE CABILLAUD RÔTI	28 €
Dos de cabillaud rôti, beurre meunière, céleri rave braisé <i>Roasted cod fillet, beurre meunière, braised celery root</i>	
LA BONITE MI- CUITE	27 €
Bonite mi-cuite, tagliatelles de légumes poêlés, sauce thaï <i>Half-cooked bonite, pan-fried vegetable tagliatelle and Thai sauce</i>	

### Les Pâtes et Risotto

LES VÉRITABLES TAGLIATELLES À LA CARBONARA	26 €
Pecorino romano, guanciale, tagliatelles aux oeufs <i>The real tagliatelles with Carbonara</i>	
LE RISOTTO FORESTIER	27 €
Mélange de champignons forestier, jus court de volaille <i>Risotto with a mix of mushrooms</i>	

---

*Prix net, service compris  
price net including service*

## LES DESSERTS

LE DOME AU CHOCOLAT	11 €
Biscuit dacquoise, croustillant et mousse au chocolat <i>Dacquoise biscuit, crispy and chocolate mousse</i>	
LA TARTE FINE AUX POMMES, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉE	12 €
<i>Apple pie</i>	
LA PROFITEROLE GÉANTE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY	12 €
<i>Giant profiterole, hot chocolate, whipped cream</i>	
LE CHEESE CAKE GLACÉ FRUITS ROUGES	10 €
<i>Iced cheese cake with red fruits</i>	
LE SOUFLÉ BANOFFEE	11 €
Pâte sablée au spéculoos, soufflé glacé à la banane, coeur à la confiture de lait <i>Shortbread with speculoos, iced banana soufflé, milk jam heart</i>	
L'ASSIETTE DE FROMAGES DE CHEVRE DE COLLOBRIERES	14 €
<i>Goat cheeses from Collobrières</i>	

## POUR LES ENFANTS

LE MENU PITCHOUN (jusqu'à 12 ans)	16 €
- Blanc de poulet, steak haché, poissons . Accompagnement : frites, légumes ou pâtes <i>Child menu : breaded chicken breast or fish with french fries or vegetables or pasta</i>	
OU	
- Tagliatelles bolognaises <i>Pasta bolognese</i>	
Un sirop à l'eau <i>A syrup with water</i>	Une glace <i>An icecream</i>
LE MENU BÉBÉ	8 €
Purée à la minute -	<i>Minute maid potato puree</i>
Yaourt ou compote bio -	<i>Yogurt or organic compote</i>



---

*Prix net, service compris  
price net including service*