

# 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*

\*supplément de 6€ dans la formule demi pension



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*

LA PLANCHE DE JAMBON CORSE À PARTAGER 18 €

*Plate of Corsica ham and its condiments*



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

Le chef peut également vous proposer une offre vegan.

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

*Vegan dish available.*

---

*Prix net, service compris  
price net including service*

## LES PLATS

### Les Viandes

PALERON DE BOEUF COMME UNE DAUBE 28 €

Légumes glacés et purée à la truffe

*Beef chuck stew with glazed vegetables and truffle mashed potatoes*

L'ENTRECÔTE « BLACK ANGUS » 32 €

Entrecôte 300gr beurre maître d'hôtel, purée aux truffes et légumes de saison

*Grilled Angus sirloin steak, mashed potatoes with truffles and seasonal vegetables*

LE SUPRÊME DE POULET FERMIER, BASSE TEMPÉRATURE 29 €

Gratin dauphinois et sauce aux cèpes

*Chicken supreme with gratin dauphinois and porcini sauce*

### Les Poissons

LES SAINT JACQUES POÊLÉES 32 €

Aïoli façon catalane, beurre d'agrumes et risotto verde

*Seared scallops, Provençal aioli, citrus butter and risotto verde*

LE DOS DE CABILLAUD RÔTI 30 €

Dos de cabillaud rôti, beurre meunière, cèleri rave braisé

*Roasted cod fillet, beurre meunière, braised celery root*

### Les Pâtes

LES VÉRITABLES TAGLIATELLES À LA CARBONARA 26 €

Pecorino romano, guanciale, tagliatelles aux oeufs

*The real tagliatelles with Carbonara*

## LES DESSERTS

### LE DOME AU CHOCOLAT 11 €

Biscuit dacquoise, croustillant et mousse au chocolat  
*Dacquoise biscuit, crispy and chocolate mousse*

### LA TARTE FINE AUX POMMES, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉE 12 €

*Apple pie*

### LE CHEESE CAKE GLACÉ FRUITS ROUGES 10 €

*Iced cheese cake with red fruits*

### LE SOUFLÉ BANOFFEE 11 €

Pâte sablée au spéculoos, soufflé glacé à la banane, coeur à la confiture de lait  
*Shortbread with speculoos, iced banana soufflé, milk jam heart*

## POUR LES ENFANTS

### LE MENU PITCHOUN (jusqu'à 12 ans) 16 €

Blanc de poulet, steak haché, poissons . Accompagnement : frites, légumes ou pâtes  
*Child menu : breaded chicken breast or fish with french fries or vegetables or pasta*

Un sirop à l'eau

*A syrup with water*

Une glace

*An icecream*



### LE MENU BÉBÉ 8 €

Purée à la minute - *Minute maid potato puree*

Yaourt ou compote bio - *Yogurt or organic compote*