





Restaurant l'Epicurien

SUGGESTIONS APÉRITIF

| | | |
|-----------------------------|---------------|----------|
| AOP CHAMPAGNE * | 12 CL | 14 € |
| KIR ROYAL | 12 CL | 14 € |
| APÉRITIFS ANISÉS | 4 CL | 7 € |
| CAMPARI | 4 CL | 7 € |
| MARTINI ROUGE ET BLANC | 4 CL | 7 € |
| SUZE | 4 CL | 7 € |
| | | |
| COCKTAIL MAISON | 12 CL | 13 € |
| SPRITZ ROYAL | 12 CL | 14 € |
| HUGO ROYAL | 12 CL | 14 € |
| GIN DU MOMENT TONIC | 10 CL | 13 € |
| AMERICANO | 8 CL | 13 € |
| | | |
| BIÈRE PRESSION DU MOMENT | 25 CL / 50 CL | 6 € 11 € |
| | | |
| PORTO ROUGE ET BLANC | 8 CL | 13 € |
| LILLET BLANC ET ROUGE | 8 CL | 7 € |
| AOP VINS BLANC/ROUGE/ROSÉ * | 12 CL | 8 € |
| AOP VINS LIQUOREUX | 12 CL | 10 € |

- NOS WHISKIES -

| | |
|--------------------------------------|------|
| MONKEY SHOULDER BLENDED | 10 € |
| JACOULOT HIGHLAND SINGLE MALT 25 ANS | 25 € |
| JACOULOT HIGHLAND SINGLE MALT 18 ANS | 20 € |
| WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED | 15 € |
| NOBUSHI | 20 € |
| MICHEL COUVREUR | 20 € |
| COAL ILA | 20 € |
| JACK DANIEL'S | 15 € |

* BOUTEILLE DISPONIBLE SUR LA CARTE DES VINS

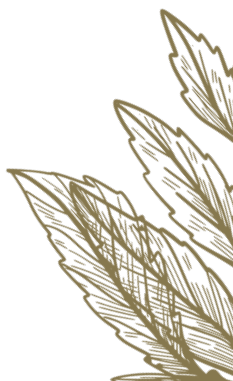


- NOS EAUX ET SOFTS -

| | | |
|----------------------------------|-------|-------|
| NOTRE SÉLECTION DE JUS DE FRUITS | 25 CL | 7 € |
| NOS SODAS : SCHWEPPES TONIC | 25 CL | 6 € |
| COCA COLA, LIMONADE | 33 CL | 6 € |
| PERRIER TRANCHE | 33 CL | 6 € |
| CHATELDON | | 7.5 € |
| THONON | | 6 € |

- NOS BOISSONS CHAUDES -

| | |
|---|-------|
| EXPRESSO, RISTRETTO | 4.5 € |
| DOUBLE EXPRESSO, INFUSION, THÉ, CHOCOLAT CHAUD | 6 € |





Restaurant l'Epicurien

ENTRÉES STARTERS

VELOUTÉ DE BUTTERNUT CURRY COCO, FOIE GRAS 14€
BUTTERNUT VELOUTE CURRY COCO, FOIE GRAS

OEUF CROUSTI COULANT, ÉPINARDS ET CHAMPIGNONS 14€
CRUSTI-SOFT EGG, SPINACH AND MUSHROOMS

RAVIOLES DE LANGOUSTINES, DASHI DE SHITAKÉS 16€
RAVIOLI LANGOUSTINE, MUSHROOMS SHIITAKE DASHI

VIANDE ORIGINE FRANÇAISE
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES,
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES





Restaurant l'Epicurien

PLATS MAIN COURSES

POISSON DU MOMENT
FISH OF THE DAY

26€

VEAU FUMÉ AU FOIN, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
À LA TRUFFE

32€

VEAL SMOKED WITH HAY, MASH POTATOES WITH TRUFLE

FAUX-FILET DE BŒUF, BETTERAVES AU SEL ET GIROLLES

28€

BEEF FAUX-FILET, BEETROOTS WITH SALT AND GIROLLE
MUSHROOMS

VIANDES ORIGINE FRANÇAISE
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES,
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES





Restaurant l'Epicurien

FROMAGES CHEESES

SÉLECTION DE FROMAGES ET SON MESCLUN DE SALADE 11€
CHEESE SELECTION WITH SALADE

VIEUX COMTÉ AU POIVRE NOIR 13€
OLD COMTÉ AND PEPPER ICE CREAM

DESSERTS DESSERTS

ROYAL CHOCOLAT ET CRÈME BRULÉE TONKA,
GLACE BAILEYS 14€

ROYAL CHOCOLATE AND CRÈME BRULÉE TONKA,
BAILEYS ICE CREAM

PARFAIT GLACÉ PRALINÉ POP CORN, CONFIT D'AGRUMES
AU POIVRE DE SICHUAN 14€

PRALINE POP CORN ICED PARFAIT, CANDIED CITRUS FRUITS
WITH SICHUAN PEPPER

BABA AU CALVADOS, GEL POMME ANETH,
SORBET POMME VERTE 14€

CALVADOS BABA, APPLE DILL GEL, GREEN APPLE SORBET

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES.
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES







Restaurant l'Epicurien

MENU DU CHEF

42€ ENTRÉE PLAT DESSERT
42€ STARTER MAIN COURSE DESSERT
47€ SUPPLÉMENT FROMAGES
47€ EXTRA CHEESES



VELOUTÉ DE BUTTERNUT CURRY COCO, FOIE GRAS
BUTTERNUT VELOUTE CURRY COCO, FOIE GRAS

OU
OR

OEUF CROUSTI-COULANT, ÉPINARDS ET CHAMPIGNONS
CRUSTY SOFT EGG, SPINASH AND MUSHROOMS



POISSON DU MOMENT
FISH OF THE DAY

OU
OR

FAUX-FILET DE BŒUF, BETTERAVES AU SEL ET GIROLLES
BEEF FAUX-FILET, BEETROOTS WITH SALT AND GIROLLES
MUSHROOMS



PARFAIT GLACÉ PRALINÉ POP CORN, CONFIT D'AGRUMES
AU POIVRE DE SICHUAN
PRALINE POP CORN ICED PARFAIT, CANDIED CITRUS FRUITS
WITH SICHUAN PEPPER

OU
OR

ROYAL CHOCOLAT ET CRÈME BRULÉE TONKA, GLACE BAILEYS
ROYAL CHOCOLATE AND CRÈME BRULÉE TONKA,
BAILEYS ICE CREAM





Restaurant l'Epicurien

MENU SIGNATURE

70€

MISE EN BOUCHE DU MOMENT
APPETIZER



RAVIOLES DE LANGOUSTINE ET DASHI DE SHITAKÉS
RAVIOLI LANGOUSTINE, MUSHROOMS SHIITAKE DASHI



POISSON DU MOMENT ET SA GARNITURE DE SAISON
FISH OF THE DAY, SEASON SIDE DISH



VEAU FUMÉ AU FOIN, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
À LA TRUFFE
SMOKED VEAL WITH HAY, MASHED POTATOES
WITH TRUFFLE



VIEUX COMTÉ AU POIVRE NOIR
OLD COMTÉ WITH BLACK PEPPER



BABA AU CALVADOS, GEL POMME ANETH,
SORBET POMME VERTE
CALVADOS BABA, APPLE DILL GEL, GREEN APPLE SORBET

VIANDES ORIGINE FRANÇAISE
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES,
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES





Restaurant l'Epicurien

MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

CHILDREN'S MENU
UP TO 12 YEARS OLD

17€



VELOUTÉ DU MOMENT
VELOUTE OF THE MOMENT



POISSON DU MOMENT, PURÉE DE POMMES DE TERRE
FISH OF THE DAY, MASHED POTATOES

OU
OR

VIANDE DU MOMENT, PURÉE DE POMMES DE TERRE
MEAT OF THE DAY, MASHED POTATOES



MI-CUIT AU CHOCOLAT
HALF-BAKED CHOCOLATE



VIANDES ORIGINE FRANÇAISE
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES,
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES

