

carte du MIDI



l'inattendu

restaurant - bar d'ambiance

Menu du

23/09 - 29/09

FORMULES

Entrée, plat, dessert - 23.90€

Entrée, plat ou Plat, dessert - 20.90€

ENTRÉE

Tartare de tomates d'antan

Tartare de tomates d'antan et de concombre, émulsion au pistou.

ou

Filet de maquereau snacké

Filet de maquereau snacké, chou-fleur de couleur cuit cru.

PLAT

Parmentier de cuisse de canard confite

Parmentier de cuisse de canard confite, écrasé de pommes de terre, chips de vitelotte.

ou

Poisson selon arrivage

Poisson selon arrivage, risotto de riz noir, moules et émulsion de petits coquillages.

DESSERT

Nougat glacé aux fruits secs et au pralin, pulpe de fruit de la passion.

ou

ille-feuille, crème de verveine et de prune, tuile au grué de cacao.

ou

Plateau de fromages normands.

l'inattendu
restaurant - bar d'ambiance

TOUS NOS PRIX SONT INDiquÉS EN EUROS (€) TTC. | SERVICE COMPRIS.
VIANDE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN FRANCE.



la carte de L'INATTENDU

SUGGESTIONS APÉRITIVES

Les moules à l'escabèche
Ramón Peña

18.00€

Les sardines à l'huile d'olive
Ramón Peña

11.00€

Gourmandise de confit
de canard - 90g

8.00€

Terrine de pintade au
Pineau et aux raisins - 90g

8.00€

Conserve de foie gras
de canard - 50g

12.00€

Crevettes croustillantes et guacamole d'avocat

par 4

10.00€

par 8

18.00€

ENTRÉES

Le foie gras de canard

21.00€

Foie gras de canard et bresaola de bœuf,
marmelade de melon.

Pensée Nature "Chenin" 2023

L'œuf parfait

13.00€

L'œuf parfait à 64 °C, lentilles Beluga et
crème de cresson.

Mercurey Blanc "La Brigadière" 2022

Le tartare de thon rouge

15.00€

Tartare de thon rouge, sésame au wasabi,
guacamole d'avocat et crème citronnée.

Chablis Grand Regnard 2024

Le velouté

12.00€

Velouté de courge butternut, royale de
courgette, billes de chèvre au miel et noix
de cajou.

Pensée Nature "Chenin" 2023

PLATS

Le Burger

16.00€

Burger au pain feuilleté, steak haché V.F.,
compotée d'oignons rouges, tomate, crème
de camembert et frites maison.

Clos des Vins d'Amour "I+I" = 3 2022

Les pâtes "coquillettes"

15.00€

Coquillettes à la truffe, jambon blanc truffé
et parmesan.

Mercurey rouge "Les Bois de Lalier" 2023

Le poisson

21.00€

Poisson retour de pêche, risotto aux girolles
et chorizo ibérique.

Mercurey Blanc "La Brigadière" 2022

La pièce de bœuf

22.00€

Pièce de bœuf snackée, frites fraîches,
crème à l'échalote et poivre Timut.

Château Graves de Pez Saint-Estèphe 2021

Le magret de canard

19.00€

Magret de canard snacké à la mûre, pulpe
de patate douce et figues.

Domaine Melody Crozes - Hermitage 2024

Les viandes de notre cave

Viandes issues de notre cave de
maturation.

selon
offre du
moment

Château Graves de Pez Saint-Estèphe 2021

 **Le plat végétarien**

15.00€

Plat végétarien à l'inspiration et aux légumes
de saison.

Pouilly-Fumé "Croq Silex" Benoît Chauveau 2025

l'inattendu
restaurant - bar d'ambiance



TOUS NOS PRIX SONT INDiquÉS EN EUROS (€) TTC. | SERVICE COMPRIS.
VIANDE NÉE, ELEVÉE ET ABATTUE EN FRANCE.

POSSIBILITÉ D'AJOUTER UNE ASSIETTE DE FROMAGE POUR 7 € SUPPLÉMENTAIRES.

DESSERTS

La poire pochée

8.00€

Poire pochée, tuiles cassantes
aux amandes et sauce au
chocolat.

Le coulant au chocolat

8.00€

Coulant au chocolat noir,
sorbet aux fruits rouges et
pulpe de framboise.

Le citron yuzu

8.00€

Crèmeux au citron jaune, sablé
breton, émulsion au yuzu et
meringue.

Le café gourmand

8.00€

Le vrai café gourmand, selon
l'inspiration de notre pâtissière.

MENU ENFANT

"Vos enfants sont nos clients de demain."

Nous leur proposons les plats de la carte en portions adaptées, pour
éveiller leurs papilles et leur faire découvrir de nouvelles saveurs.

Pour les enfants de moins de 12 ans.



FORMULE

Sirop à l'eau + plat au choix + boule de glace

— 12.00€ —

*Savourez l'instant...
Bon appétit !*

l'inattendu
restaurant - bar d'ambiance



TOUS NOS PRIX SONT INDiquÉS EN EUROS (€) TTC. | SERVICE COMPRIS .
VIANDE NÉE, ELEVÉE ET ABATTUE EN FRANCE.