carte du MIDI



l'inattendu

restaurant - bar d'ambiance

Menu du
04/11 - 10/11

FORMULES

Entrée, plat, dessert - 23.90€

Entrée, plat ou Plat, dessert - 20.90€

ENTRÉE

Flammekueche feuilletée

Flammekueche feuilletée au brie de Meaux, oignons confits et saucisse de Morteau.

ou

Cassolette de fruits de mer

Cassolette de fruits de mer aux petits légumes, crème de coquillages et curcuma.

PLAT

Filet mignon de porc

Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne, raisins rôtis et semoule à la courgette.

ou

Filet de colin

Filet de colin sauce citronnée, courge rôtie et fondue de chou chinois.

DESSERT

Tarte façon normande aux pommes, caramel laitier et sorbet à la pomme verte

ou

Verrine de clémentine et de kiwis jaunes et verts, mousse légère au citron et croustillant

ou

Plateau de fromages normands

l'inattendu
restaurant - bar d'ambiance

Fait Maison

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

la carte de L'INATTENDU

SUGGESTIONS APÉRITIVES

Les moules à l'escabèche Ramón Peña **18.00€**

Gourmandise de confit de canard - 90g **8.00€**

Conserve de foie gras de canard - 50g **12.00€**

Les sardines à l'huile d'olive Ramón Peña **11.00€**

Terrine de pintade au Pineau et aux raisins - 90g **8.00€**

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

Le tartare de thon rouge **15.00€**
Tartare de thon rouge, sésame au wasabi, guacamole d'avocat et crème citronnée.

Chablis Grand Regnard 2024

L'œuf parfait **13.00€**
L'œuf parfait à 64 °C, lentilles Beluga et crème de cresson.

Mercurey Blanc "La Brigadière" 2022

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 "1+1" = 3 2022

Le poisson **21.00€**
Poisson retour de pêche, risotto aux girolles et chorizo ibérique.

Mercurey Blanc "La Brigadière" 2022

Le magret de canard **19.00€**
Magret de canard snacké à la mûre, pulpe de patate douce et figues.

Domaine Melody Crozes - Hermitage 2024

Le plat végétarien **15.00€**
Plat végétarien à l'inspiration et aux légumes de saison.

Pouilly-Fumé "Croq Silex" Benoît Chauveau 2025

Les pâtes "coquillettes" **15.00€**
Coquillettes à la truffe, jambon blanc truffé et parmesan.

Mercurey rouge "Les Bois de Lalier" 2023

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

Les viandes de notre cave **selon offre du moment**
Viandes issues de notre cave de maturation.

Château Graves de Pez Saint-Estèphe 2021

l'inattendu
restaurant - bar d'ambiance

Fait Maison

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 citron yuzu — **8.00€**

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

Le coulant au chocolat — **8.00€**

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

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 glâce

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.

Fait Maison