

LA CARTE

LES CLASSIQUES

LE PAIN AUX POMMES DE TERRE - G/L/E -7-
Graines de tournesol et miel de Kenauk,
beurre à la fleur de sel du St-Laurent

LA SOUPE À L'OIGNON - G/L/SU -18-
Bouillon de volaille au vin blanc, brioche grillée,
gratinée au fromage de Montebello

LA SOUPE DU JOUR -15-
Inspiration du jour et saisonnière

LA CAESAR DU CHANTIGNOLES - L/S/M/E -18-
Sucrine, sauce caesar, parmesan, anchois blancs,
lardons et croûtons

LE TARTARE DE BŒUF - E/L/G/M -22-
Œuf confit râpé, pommes paille, brioche,
condiment truffé et julienne de radis
PORTION PLAT (5oz) -46-

LES ÉPHÉMÈRES

LA BURRATA - L/G -26-
Concombres marinés, salade de petits pois,
asperges, fèves vertes, vinaigrette miel et balsamique

LA SALADE LABELLE-ST-AMOUR - M -21-
Laitues et crudités de la ferme, vinaigrette à la
caméline et moutarde en grains, échalotes et
ciboulettes

LE PÂTÉ EN CROûTE - G/L/E -28-
Farce canard et volaille, moutarde en grains
et légumes du moment marinés

LA MARÉE

LA PIEUVRE - C/E/N/SU -26-
Vinaigrette chorizo et pommes de terre, aioli à
l'ail noir, amandes rôties, anchois blancs,
salade de pois chiches aux poivrons et oranges

LE TARTARE DE THON ROUGE - SE -26-
Chou mariné, tuile de sésame aux agrumes,
condiment aux algues séchées

LES HUÎTRES DES MARITIMES - SF
Servies avec mignonette, raifort, citron et lime
La Douzaine -46-
La Demi-Douzaine -23-

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER - C/L/G/SF -215-
Servi sur glace : deux queues de homard, 12 huîtres,
pieuvre, tartare de thon, mignonette, sauce cocktail,
beurre maître d'hôtel et pain maison aux pommes de terre

Notes sur les Allergies :

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : oeufs / C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya /

SE : Sésame / M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri

Veuillez noter que la consommation de viandes, de burgers de bœuf, de volailles, de mollusques et de fruits de mer crus
ou insuffisamment cuits présente un risque de maladies d'origine alimentaire.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et services en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.

05-07-2025

LES VIANDES

NOTRE BŒUF ANGUS AAA - L/SU

Servi avec purée de pommes de terre, légumes de saison et sauce aux poivres

Le Filet Mignon 6oz	-72-
Le Porterhouse 44oz	-280-

LE CARRÉ D'AGNEAU - SU -52-

Jus d'agneau façon tajine, panisse de pois chiches au pollen de fenouil, aubergine confite au miel de Kenauk, courgettes grillées

LA CÔTE DE PORC GASPOR - E/L -48-

Coulis de poivron, tomates et chorizo, sucrose grillée aux condiments provençaux

LA VOLAILLE DES VOLTIGEURS - L/SU -50-

Poêlée de champignons, asperges vertes, purée de champignons, sauce volaille aux herbes

LES ACCOMPAGNEMENTS

LA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS -12-

LA POÊLÉE DE LÉGUMES -12-

LA PURÉE DE POMMES DE TERRE - L -12-

LES PÉTONCLES - C/L -22-

Poêlés, avec beurre Maître d'Hôtel et citron grillé

LES POISSONS

LA TRUITE DE KENAUK - L -42-

Sauce crémeuse au fenouil et safran, soccarat, ficoïdes glacées, fenouil et romanesco, salade de fenouil et orange

LE FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE -53-

Purée d'artichauts aux épinards, artichauts grillés, tomates rôties, sauce vierge

LA QUEUE DE HOMARD - C/L -53-

Purée de brocolini au parmesan, salade tiède de homard aux pamplemousses et pommes de terre confites, florets de brocolini, œufs de saumon

LES PÂTES

LA LASAGNE GRATINÉE - G/L/E -39-

Ricotta aux herbes, ratatouille niçoise, sauce aux tomates fumées, petit mesclun

LA CUISSE DE LAPIN CONFITE - G/L/M -44-

Sauce moutarde, cavatelli à la crème de persil, fricassée de légumes

LE FARRO HERBACÉ - N/G -29-

Ajo blanco, piperade, salade de fenouils et oranges

Notes sur les Allergies :

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : oeufs / C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya /

SE : Sésame / M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri

Veuillez noter que la consommation de viandes, de burgers de bœuf, de volailles, de mollusques et de fruits de mer crus ou insuffisamment cuits présente un risque de maladies d'origine alimentaire.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et services en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.



MENU VÉGAN

ENTRÉES

LA CAESAR VÉGÉTALE - S/MO	18
Sauce Caesar vegan, amandes et croûtons	
LA MOUSSE DE SOYA SOYEUX - S	22
Concombres marinés, salade de petits pois, asperges et fèves vertes, vinaigrette de bouleau et balsamique	
LA SALADE LABELLE SAINT-AMOUR - MO	21
Laitues et crudités de la ferme, vinaigrette à la caméline et moutarde en grains, échalotes et ciboulettes	
LE TARTARE DE BETTERAVES - G	19
Pommes paille, pain, truffade et radis	
VERSION PLAT, SERVI AVEC DES POMMES PAILLE - G	38

PLATS PRINCIPAUX

LES CAVATELLI - G/N	29
Pesto d'herbes aux noix de Grenoble, fricassée de légumes de saison	
LE FARRO HERBACÉ - G/N	29
Ajo blanco, piperade, salade de fenouils et oranges	
ARTICHAUTS	29
Purée d'artichauts, salade de pois chiches aux poivrons et oranges, tomates rôties, sauce vierge	
RATATOUILLE NIÇOISE	29
Panisse de pois chiches, salade de fenouil	

Notes sur les Allergies :

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : oeufs / C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya /

SE : Sésame / M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri

Veuillez noter que la consommation de viandes, de burgers de bœuf, de volailles, de mollusques et de fruits de mer crus ou insuffisamment cuits présente un risque de maladies d'origine alimentaire.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et services en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.