

Les Caudalies
— *Restaurant* —

NOS SUGGESTIONS

EN FORMULE
OU À LA CARTE

FORMULE BISTROT

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - **32 €**

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT - **26 €**

ENTRÉE

Pâté en croûte maison, condiments et pickles

Saumon mariné au sel d'agrumes, salade croquante de chou et pomme verte

PLAT PRINCIPAL

Suprême de volaille rôti, miroton de légumes de saison

Poisson du marché, meunière de beurre d'herbes, mousseline de pommes de terre

Risotto de petit épeautre, falafels de céréales et brunoise de légumes

DESSERT

Plateau de fromages affinés

Choux pâtissier façon Paris-Brest*

Tarte au citron meringuée

Café gourmand (+2 €)

* DESSERT NÉCESSITANT UNE COMMANDE EN DÉBUT DE REPAS

FORMULE DES CAUDALIES



ENTRÉE / PLAT / DESSERT - **38 €**

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT - **32 €**

ENTRÉE

Velouté de butternut à la citronnelle et au gingembre, crevettes aux 5 épices

Tatin de poireaux, crémeux de Saint-Marcellin et éclats de bacon fumé

Ceviche de lieu noir, sauce miso aux agrumes, houmous de lentilles corail

PLAT PRINCIPAL

Pastilla de joue de bœuf braisée aux figues, huile d'argan

Dos de cabillaud poêlé, risotto d'épeautre aux petits légumes et huile d'oseille

Magret de canard caramélisé au citron confit et aux amandes, mousseline de céleri

DESSERT

Plateau de fromages affinés

Mille-feuille de filo, namelaka au chocolat, marmelade de pomme et noisettes sablées

Poire caramélisée à la fève de tonka, crémeux à l'érable, croustillant de crêpes*

Café gourmand

* DESSERT NÉCESSITANT UNE COMMANDE EN DÉBUT DE REPAS

FORMULE DU CHEF

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - **47 €**

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT - **38 €**

ENTRÉE

Duo de foie gras de canard, chutney de poire et brioche toastée

Figues fraîches rôties à la fourme d'Ambert et jambon serrano, huile de noisette

Chair de tourteau au wasabi, pomme et radis noir, ketchup de betterave et ses pickles

PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf au poivre vert, poêlée de champignons, pomme Anna au comté

Filet de Saint-Pierre, pilaf de riz vénéré et jus de coquillages au parfum thaï

Souris d'agneau braisée en persillade, mousseline de butternut et panais rôtis

DESSERT

Plateau de fromages affinés

Ananas rôti aux fruits de la passion, nougatine au sarrasin et espuma à la noix de coco*

Biscuit moelleux à l'amande, panna cotta au miel, orange et gelée de verveine

Café gourmand

* DESSERT NÉCESSITANT UNE COMMANDE EN DÉBUT DE REPAS



L'ARDOISE DU MARCHÉ*

* SERVIE LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - **20 €**

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT - **23 €**

MENU AFFICHÉ CHAQUE SEMAINE SUR NOS RÉSEAUX

FORMULE ENFANTS*

* ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

13,50 €

LE PLAT

Steak haché
ou
Filet de poisson

L'ACCOMPAGNEMENT

Frites
ou
Légumes

LE DESSERT

Brownie
ou
Glace / Sorbet

BOISSON - SIROP À L'EAU

Les Caudalies
— Restaurant —

ENTRÉES

Entrée du marché (servie uniquement du mardi au vendredi midi) - **7 €**

Pâté en croûte maison, condiments et pickles - **9 €**

Saumon mariné au sel d'agrumes, salade croquante de chou et pomme verte - **9 €**

Velouté de butternut à la citronnelle et au gingembre, crevettes aux 5 épices - **12 €**

Tatin de poireaux, crémeux de Saint-Marcellin et éclats de bacon fumé - **12 €**

Ceviche de lieu noir, sauce miso aux agrumes, houmous de lentilles corail - **12 €**

Duo de foie gras de canard, chutney de poire et brioche toastée - **15 €**

Figues fraîches rôties à la fourme d'Ambert et jambon serrano, huile de noisette - **15 €**

Chair de tourteau au wasabi, pomme et radis noir, ketchup de betterave et ses pickles - **15 €**



PLATS

Plat du marché (servi uniquement du mardi au vendredi midi) - **17 €**

Tartare de bœuf charolais au couteau, préparé ou non, frites fraîches - **19 €**

Burger, effiloché de poulet, coleslaw maison et ses pickles, frites fraîches - **19 €**

Tête de veau, vinaigrette aux herbes, pommes de terre et carottes - **19 €**

Suprême de volaille rôti, miroton de légumes de saison - **20 €**

Poisson du marché, meunière de beurre d'herbes, mousseline de pommes de terre - **20 €**

Risotto de petit épeautre, falafels de céréales et brunoise de légumes - **20 €**

Pastilla de joue de bœuf braisée aux figues, huile d'argan - **25 €**

Dos de cabillaud poêlé, risotto d'épeautre aux petits légumes et huile d'oseille - **25 €**

Magret de canard caramélisé au citron confit et aux amandes, mousseline de céleri - **25 €**

Filet de bœuf au poivre vert, poêlée de champignons, pomme Anna au comté - **28 €**

Filet de Saint-Pierre, pilaf de riz vénéré et jus de coquillages au parfum thaï - **28 €**

Souris d'agneau braisée en persillade, mousseline de butternut et panais rôtis - **28 €**

DESSERTS

Dessert du marché (servi uniquement du mardi au vendredi midi) - **7 €**

Plateau de fromages affinés - **9 €**

Café gourmand - **9 €**

Choux pâtissier façon Paris-Brest* - **9 €**

Tarte au citron meringuée - **9 €**

Mille-feuille de filo, namelaka au chocolat, marmelade de pomme et noisettes sablées - **10 €**

Poire caramélisée à la fève de tonka, crèmeux à l'érable, croustillant de crêpes* - **10 €**

Ananas rôti aux fruits de la passion, nougatine au sarrasin et espuma à la noix de coco* - **11 €**

Biscuit moelleux à l'amande, panna cotta au miel, orange et gelée de verveine - **11 €**

* DESSERT NÉCESSITANT UNE COMMANDE EN DÉBUT DE REPAS

Les Caudalies
— Restaurant —

