

# KITCHEN & BAR

## AT COURTYARD



Notre Cheffe Laura Delafond & sa brigade ont composé cette carte avec les herbes aromatiques de notre potager

### LES VOYAGES DU JOUR

du Lundi au Vendredi de 12h à 15h

Entrée du jour

9 €

Plat du jour

23 €

### LE CHEMIN DES PARTAGES

	Petite / Grande
Assiette de Frites	5 € / 10 €
Planche de Charcuteries	10 € / 19 €
Planche de Fromages - AOP	10 € / 19 €
Planche Mixte	10 € / 19 €
Soupe du Moment	11 €

### LE WAGON COLORÉ

<b>SALADE CÉSAR - AU CHOIX</b> _____	21 €
Blanc de Poulet Pané <b>ou</b> Gambas Snackées Tomates Cerises, Copeaux de Parmesan, Croûtons à l'Ail, Œufs de Caille, Sauce César	
<b>SALADE VEGAN</b>	18 €
Salade Romaine, Fenouil, Carottes, Galette de Pois Chiches, Maison Vinaigrette au Sumac et Pickles d'Oignons	
<b>ASSIETTE LIBANAISE</b>	14 €
Hummus, Muhammara, Feuilles de Vignes et Yaourt à la Menthe	

### LES SIGNATURES DU CHEF

<b>QUASI DE VEAU *</b> _____	29 €
Mariné aux épices Zaatar, Labneh au Citron et au Sumac, Choux-fleurs Rôtis au Zaatar, Frites de Panisses	
<b>CABILLAUD POÊLÉ</b> _____	27 €
Ecrasé de Pommes de Terre Maison à l'Huile d'Olive et aux Herbes, Fenouils Confits au Carvi et Pastis, Fenouil Croquant et Sauce Beurre Blanc Carvi et Citron Vert	
<b>JOUE DE BOEUF FAÇON BOEUF MODE</b> _____	27 €
Purée de Pommes de Terre Maison	
<b>SUPRÊME DE POULET FERMIER</b> _____	26 €
Au Beurre de Sauge Torréfiée, Courge Hokkaido rôtie, Crozets et Jus de Volaille	
<b>SAUMON GRILLÉ *</b> _____	26 €
Crème de Butternut et Gingembre, Lentilles Vertes du Puy au Citron Confit, Sauce Yaourt à la Menthe	
<b>RISOTTO DE LÉGUMES DU MOMENT</b>	23 €
<b>OPTION VÉGÉTARIENNE * </b> _____	25 €
Remplacement du Quasi de Veau ou du Saumon Grillé par un Halloumi Grillé	

### LE WAGON TOASTÉ

Accompagnés de Frites Maison ou Frites de Patate Douce et Salade

<b>BURGERS - AU CHOIX</b> _____	23 €
Steak Haché et Poitrine Fumée <b>ou</b> Poulet Croustillant et Poitrine Fumée <b>ou</b> Galette de Pois Chiches Maison Salade Romaine, Tomates, Oignons, Cheddar, Cornichons aigre-doux, Sauce Burger Maison	

<b>CLUB SANDWICH - AU CHOIX</b> _____	21 €
Rôti de Dinde et Poitrine Fumée <b>ou</b> Végétarien Salade Romaine, Oignons Rouges, Tomates, Mayonnaise, Œuf Dur Élevé en Plein Air	

### L'ESCALE CULINAIRE

<b>PENNES SICILIENNES</b>	23 €
Pennes, Pesto & Burrata	
<b>PENNES &amp; CHEESE AU VIN BLANC</b> _____	20 €
ET HERBES FRAÎCHES Pennes, Cheddar Fondu au Vin Blanc, Herbes Aromatiques, Bacon Croustillant, Mesclun	

<b>PIÈCE DU BOUCHER</b> _____	25 €
Frites Maison ou Frites de Patate Douce et Salade	

### TERMINUS GOURMAND

<b>LA PROFITEROLE</b> _____	13 €
Glace Vanille, Chantilly et Sauce Chocolat	
<b>CRUMBLE DE POMME</b> _____	11 €
Glace Vanille + 3€ Fève Tonka, Crumble à la Noisette et Noix de Grenoble	
<b>CITRONNIER</b> _____	12 €
Crèmeux Citron, Sorbet Citron, Crumble et Chantilly	
<b>TARTELETTE CHOCOLAT ET SARRASIN</b> _____	9 €
Tarte Cacao, Crèmeux Chocolat et Sarrasin Grillé	
<b>CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT</b> _____	9 €
<b>CAFÉ GOURMAND</b> _____	12 €
Café et Douceurs	
<b>BOULE DE GLACE</b> _____	3 €
Chocolat Noir, Café, Caramel, Vanille, <small>La boule</small>	
<b>BOULE DE SORBET</b> _____	3 €
Framboise, Citron, Fraise <small>La boule</small>	

En cas d'allergie, merci d'en informer votre serveur avant la commande.  
Prix nets en euros, TVA incluse (10 % nourriture et boissons non alcoolisées, 20 % boissons alcoolisées).  
Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Vente  
d'alcool interdite aux mineurs de moins de 18 ans.