

# RESTAURANT

## LE CONCORDE

### ENTREES

<b>SALADE DE PALMISTE BIO ET LÉGINE FUMÉE</b>	<b>20€</b>
Ananas et grenade, légine laqué au sirop d'agrumes	
<b>ST JACQUES SNACKÉES ET SON BOUILLON THAI</b>	<b>21€</b>
Nouilles chinoises et algues wakamé, croûte de soja	
<b>TERRINE DE FOIE GRAS AU RHUM AMBRÉ</b>	<b>21€</b>
Chutney d'ananas aux épices et brioche au curry	

### SALADES & PLAT VÉGAN

<b>SALADE CÉSAR AU POULET</b>	<b>22€</b>
<b>SALADE EXOTIQUE</b>	<b>23€</b>
salade, choux, carottes, ananas, soja, poivrons, crabe et camarons)	
<b>POKE BOWL VÉGÉTARIEN</b>	<b>20€</b>
riz, sésames, wakamé, crudités et avocats	
<b>RISOTTO DE LANGUE D'OISEAUX VÉGÉTARIEN</b>	<b>19€</b>
Champignons forestiers	

### COIN CRÉOLE

<b>CARI POULET</b>	<b>20€</b>
Riz, grains et rougail	
<b>CARI CAMARONS AU COMBAVA</b>	<b>24€</b>
Riz, grains et rougail	

### POISSONS

<b>TARTARE DE THON ET GUACAMOLE</b>	<b>22€</b>
Frites fraîches et salade	
<b>RISOTTO DE LANGUE D'OISEAUX ROYAL</b>	<b>28€</b>
Camérons, Langouste, St Jacques et son émulsion	
<b>DOS DE MÉROU RÔTI</b>	<b>25€</b>
Délice tout carottes et son coulis de betterave	
<b>PLAT POISSON DU "MENU CONCORDE"</b>	<b>24€</b>

### VIANDES

<b>PIÈCE DU BOUCHER</b>	<b>30€</b>
Frites fraîches et salade Sauce Poivre	
<b>MAGRET DE CANARD LAQUÉ</b>	<b>26€</b>
Pok choï, shitaké et pleurotes poêlés	
<b>PLAT VIANDE DU "MENU CONCORDE"</b>	<b>24€</b>

**\*TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON**  
NOS PLATS PEUVENT CONTENIR L'UN DES 14 ALLERGENES SUIVANT :  
GLUTEN, CRUSTACÉS, OEUFS, ARACHIDES, POISSONS, SOJA, LAIT, FRUITS A COQUES, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAMES, SULFITE,  
LUPIN ET MOLLUSQUES

# RESTAURANT LE CONCORDE

## DESSERTS

### ROSACE CHOCOLAT NOIR

Coeur à la poire et biscuit cacao

9 €

### TARTE DESTRUCTURÉE

Framboises et pistaches

10 €

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND

12 €

### DESSERT DU "MENU CONCORDE"

12 €



## NOTRE MENU CONCORDE 42€

### ENTREES

Tarte de canard confit et magret fumé  
figues rôties et copeaux de foie gras des Landes

**OU**

Salade de papaye et camarons  
vinaigrette à l'orange  
et moutarde aigre douce

### PLATS

Pavé de thon snacké,  
crémeux de cambar au gingembre  
sauce vierge exotique

**OU**

Noix de veau rôti,  
mousseline de carottes au curcuma  
et son condiment au pain d'épice

### DESSERTS

Douceur à la pistache et framboise

**OU**

Ananas caramélisé, chantilly mascarpone à la vanille  
et son crumble

**\*TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON**  
NOS PLATS PEUVENT CONTENIR L'UN DES 14 ALLERGENES SUIVANT :  
GLUTEN, CRUSTACÉS, OEUFS, ARACHIDES, POISSONS, SOJA, LAIT, FRUITS A COQUES, CÉLÉRI, MOUTARDE, SÉSAMES, SULFITE,  
LUPIN ET MOLLUSQUES