



Entrées

TAPIOCA AU BOUILLON FRUITÉ 20
DUO DE ZOURITE ET CAMARON AU COMBAVA

FOIE GRAS MI-CUIT 24
compotée d'ananas à la vanille bio | sablé aux
amandes et banane caramélisée | brioche maison

ENTRÉE DU MENU CONCORDE 16

Grandes salades

LE CONCORDE BOWL 24
semoule aux fines herbes | tartare de thon à la
vanille | fruits frais | petits pois vapeur |
légumes grillés | tartine de guacamole

LA PROVENÇALE 24
salade verte | légumes grillés aux herbes de Provence |
poulet rôti | oeuf poché | croûtons au beurre caloupilé |
sauce vierge aux olives condimentées

Carri

LE CARRI DU MOMENT 26
riz | grain | rougail





Poissons et crustacés

Accompagnement: crémeux de petits pois à l'huile de truffe | carotte glacée | mousseline de patate douce | sauce vierge aux olives condimentées

PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA	30
CAMARONS RÔTIS	32
LÉGÈNE RÔTIE	34

TARTARE DE THON VANILLÉ	30
pomme et ananas marinés à la vanille bio frites fraîches salade verte	

RISOTTO AU PARMESAN ET CAMARONS RÔTIS	32
--	-----------

Viandes

Accompagnement: mousseline de pomme de terre | asperges grillées | pakchoï braisé | poireaux confits | sauce au thym

SUPRÊME DE POULET RÔTI AU BEURRE CALOUPILÉ	28
CÔTES D'AGNEAU À LA PLANCHA	32
FILET DE BOEUF ET FOIE GRAS POÊLÉ	38

BURGER DU CHEF	28
steak haché de bœuf Angus ou filet de poulet ou de poisson sauce barbecue maison oignons croustillants et légumes grillés aubergine confite Cap noir avec frites fraîches sauce roquefort et salade verte	





**PLAT POISSON OU VIANDE DU MENU
CONCORDE** 26

**PLANCHA DU MOMENT
POISSON OU VIANDE** 28

avec frites fraîches et salade verte
sauce au thym ou roquefort ou vierge aux olives

*Plats
végétariens*

**CRÉMEUX DE PETITS POIS À L'HUILE DE
TRUFFE** 22

quenelle de patate douce | croûtons au beurre caloupilé

RISOTTO AU PARMESAN 22

carotte glacée | pakchoï braisé | poireaux confits

BURGER VÉGÉTARIEN 24

falafels de légumes | sauce barbecue maison |
oignons croustillants et légumes grillés |
aubergine confite | Cap noir

avec frites fraîches sauce roquefort et salade verte





Desserts

DÉLICE EXOTIQUE MERINGUÉ 12
crème mangue passion | sablé breton au combava |
ananas rôti | meringue | gelée goyavier | glace vanille

SPHÈRE AU CHOCOLAT NOIR 14
coeur pistache framboise | marmelade framboise |
ganache pistache | framboises fraîches | douceur
amandine pistache | coulis chaud au chocolat noir

FRUITS FRAIS AU SIROP COMBAVA 12
granité | gelée de fraises et mangues

LE CLASSIQUE DU MOMENT 10
selon l'inspiration du pâtissier: moelleux au
chocolat, tiramisu, crème brûlée...

CAFÉ GOURMAND 12

DESSERT DU MENU CONCORDE 12



Nos plats sont faits maison

Ils peuvent contenir l'un des 14 allergènes suivants : gluten, crustacés, oeufs, arachide,
poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin, mollusques

