

L'ESPÉRANCE

CUISINE BISTRONOMIQUE

PLANCHES À PARTAGER

Planche de charcuterie de nos régions

Regional charcuterie board

24 €



Planche de fromages de nos régions

Cheese board with local cheeses

26 €

Planche mixte charcuterie et fromages

Mixed charcuterie/cheese board

26 €

Duo de truite et saumon fumés, beurre baratte

Duo of smoked trout and salmon, barrate butter

28 €



Dips de crudités sauce au fromage frais et agrumes

Raw vegetable dips with cream cheese and citrus fruit sauce

12 €

Toutes nos viandes sont d'origine France. *All our meat is of French origin.*
Prix nets TTC service compris. *Net prices including service.*



Végétarien / Vegetarian



ASSIETTES
FRAÎCHEUR

Salade César

Ceasar Salad

22 €

Poké bowl : saumon fumé, avocat, concombre, carottes, quinoa et sa sauce thaïe

Poke bowl: smoked salmon, avocado, cucumber, carrots, quinoa and Thai sauce

22 €

Lobster roll au céleri rémoulade et sucrine

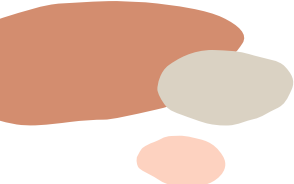
Lobster roll with celeriac and sucrine

32 €

Club sandwich et sa salade

Club sandwich with salad

22 €



Toutes nos viandes sont d'origine France. *All our meat is of French origin.*
Prix nets TTC service compris. *Net prices including service.*

PLATS RÉCONFORTANTS

Hamburger de bœuf au cheddar, poitrine fumée, tomate, salade et moutarde servi avec des frites

Beef burger with cheddar, bacon, tomato, salad and mustard with french fries 24 €

Fish & chips de cabillaud maison

Homemade cod fish & chips 20 €

Gratin de crozets au comté

Comté cheese crozets gratin 22 €

Tagliatelles au pesto

Pesto tagliatelle 20 €

Aiguillettes de poulet pané servies avec des frites

Breaded chicken tenders with french fries 20 €

Omelette nature, fromage, jambon, champignons, ou herbes

Omelette: plain, cheese, ham, mushrooms or herbs 14 €

Toutes nos viandes sont d'origine France. *All our meat is of French origin.*
Prix nets TTC service compris. *Net prices including service.*

 **Végétarien / Vegetarian**

DESSERTS

Salade de fruits

Fruit salad

12 €

Mousse au chocolat Valrhona

Valrhona chocolate mousse

12 €

Glace : vanille, chocolat, noisette, caramel

Sorbet : fraise et citron

Ice cream: vanilla, chocolate, hazelnut, caramel

Sorbet: strawberry and lemon

4 € la boule

Avec un topping au choix : sauce chocolat, caramel, granola ou chantilly

With a topping of your choice:

chocolate sauce, caramel, granola or whipped cream.

1 € le topping

Tarte aux myrtilles

Blueberry tart

12 €

Brownie gourmand

Brownie

10 €

Prix nets TTC service compris. *Net prices including service.*

ALLERGÈNES

Planche de fromages de nos régions / Cheese board with local cheeses 🥛

Planche mixte charcuterie et fromage / Mixed charcuterie/cheese board 🥛

Salade César / Ceasar Salad 🥚 🥛 🐟 🌿

Duo de truite et saumon fumés, beurre baratte / Duo of smoked trout and salmon, barrate butter 🥛 🐟

Dips de crudités / Raw vegetable dips 🥛

Poké bowl 🐟

Lobster roll 🌿 🥛

Hamburger de bœuf / Beef burger 🍷 🥛 🌿

Fish & chips de cabillaud maison / Homemade cod fish & chips 🐟 🌿

Club Sandwich 🌿 🥚

Gratin de crozets au comté / Comté cheese crozets gratin 🥛

Tagliatelles au pesto / Pesto tagliatelle 🍝 🌿

Aiguillettes de poulet pané avec frites / Breaded chicken tenders with chips 🌿

Omelette / Plain omelette 🥛 🥚

Mousse au chocolat / Chocolate mousse 🥛

Glaces / Ice cream 🥛

Tarte aux myrtilles / Blueberry tart 🌿 🥛

Brownie 🌿 🥛

