

*Origine de nos viandes : France
Origin of our meats: France



L'inattendu À LA CARTE

Prix net, service compris

ENTRÉES

STARTERS

ENDIVES AU ROQUEFORT, POMMES ET NOIX (endives braisées, Roquefort, pommes et noix croquantes) ENDIVES WITH ROQUEFORT, APPLE AND WALNUTS (braised endives with Roquefort, apples and crunchy walnuts)	10 €
TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE* (foie de volaille, beurre, aromates) CHICKEN* LIVER TERRINE (chicken livers, butter, herbs)	12 €
TATAKI DE THON (thon snacké, cœur cru, servi en fines tranches) TUNA TATAKI (lightly seared tuna, rare center, thinly sliced)	15 €
OEUF MEURETTE (œuf poché, sauce meurette au vin rouge, lardons et champignons) POACHED EGG MEURETTE (poached egg, red wine meurette sauce, bacon and mushrooms)	13 €
BOUILLON THAÏ AUX GAMBAS (bouillon parfumé aux saveurs thaï, avec gambas) THAI PRAWN BROTH (fragrant Thai-style broth with prawns)	12 €

PLATS

MAIN COURSES

BAVETTE D'ALOYAU* (bavette de bœuf tendre, cuite à votre goût) FLANK* STEAK (tender beef flank, cooked to your preference)	24 €
½ MAGRET DE CANARD*, SAUCE AU POIVRE (demi-magret de canard fondant, sauce au poivre) ½ DUCK* BREAST WITH PEPPER SAUCE (tender half duck breast with pepper sauce)	19 €
SUPRÊME DE VOLAILLE*, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE (volaille tendre, sauce à la moutarde à l'ancienne) CHICKEN* SUPREME WITH WHOLE GRAIN MUSTARD (tender chicken with whole grain mustard sauce)	19 €
SOURIS D'AGNEAU* CONFITE (400–500 g) - (souris d'agneau fondante, longuement confite) CONFIT LAMB SHANK* (400–500 g) - (tender lamb shank, slow-cooked until melt-in-the-mouth)	28 €
DOS DE CABILLAUD EN MÉDAILLON FARCI AUX AGRUMES (dos de cabillaud roulé en médaillon, farce aux agrumes) CITRUS-STUFFED COD LOIN MEDALLION (cod loin medallion with citrus stuffing)	22 €
CHOU BLANC BRAISÉ, CONCASSÉ DE NOISETTES (chou tendre, fondant végétal, sésame, citron et filet de fromage frais) BRAISED WHITE CABBAGE WITH HAZELNUTS (tender cabbage with plant-based fondant, sesame, lemon, and fresh cheese)	17 €

FROMAGES

CHEESES

TRILOGIE DE FROMAGES AFFINÉS (sélection du moment) TRILOGY OF AGED CHEESES (selection of the moment)	10 €
---	------

DESSERTS

DESSERTS

CHEESECAKE À LA VANILLE INTENSE (cheesecake crémeux au parfum intense de vanille) INTENSE VANILLA CHEESECAKE (creamy cheesecake with a rich vanilla flavor)	9 €
TARTE FINE AUX POMMES, GLACE CARAMEL (tarte fine aux pommes, servie avec glace caramel) THIN APPLE TART WITH CARAMEL ICE CREAM (delicate apple tart served with caramel ice cream)	10 €
FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE YAOURT (gâteau au chocolat fondant, servi avec glace au yaourt) CHOCOLATE LAVA CAKE WITH YOGURT ICE CREAM (rich chocolate cake served with yogurt ice cream)	9 €
CHOU AU PRALINÉ (chou craquant garni de crème pralinée) PRALINE CREAM PUFF (crispy cream puff filled with praline cream)	8 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND (café ou thé accompagné d'un assortiment de quatre douceurs du moment) GOURMET COFFEE OR TEA (coffee or tea served with a selection of four seasonal treats)	12 €



L'inattendu **MENU ENFANT**

Prix net, service compris

PLAT
MAIN COURSE

POULET PANÉ AU PANKO - FRITES MAISON (panure croustillante, chair moelleuse)
BREADED CHICKEN WITH PANKO - HOMEMADE FRIES (crispy coating, tender meat)

15 €

DESSERT
DESSERT

2 BOULES DE GLACE (vanille, fraise, chocolat)
2 SCOOPS OF ICE CREAM (vanilla, strawberry, chocolate)

Du mardi au vendredi
From Tuesday to Friday

Uniquement le midi sauf jours fériés
Only for lunch, except on public holidays



L'inattendu **MENU 3/4 D'HEURE**

Prix net, service compris

ENTRÉE / PLAT / DESSERT
STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

24 €

ENTRÉE / PLAT **ou PLAT / DESSERT**
STARTER / MAIN COURSE **or** MAIN COURSE / DESSERT

20 €



présenté **SUR PLACE...**
presented **ON SITE**