

KITCHEN & BAR

AT COURTYARD



Notre Chef & 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 €

Dessert du jour

9 €

LE CHEMIN DES PARTAGES

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

Petite / Grande

LE WAGON COLORÉ

SALADE CÉSAR - AU CHOIX 20 €

Blanc de Poulet Pané ou Gambas Snackées
Tomates Cerises, Copeaux de Parmesan,
Croustons à l'Ail, Œufs de Caille, Sauce César

SALADE VEGAN 18 €

Pois-chiches, Salade Romaine, Concombres, Poivrons,
Sésame, Tomates Cerises, Oignons Rouges,
Huile de Basilic Citronné

ASSIETTE LIBANAISE 14 €

Hummus, Muhammara, Feuilles de Vignes et Yaourt à la Menthe

LES SIGNATURES DU CHEF

QUASI DE VEAU * 29 €

Mariné aux épices Zaatar, Labneh au Citron et au Sumac, Choux-fleurs Rôtis au Zaatar, Frites de Panisses

CABILLAUD POÊLÉ 27 €

Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive et aux Herbes, Fenouils Confits au Carvi et Pastis, Fenouil Croquant et Sauce Beurre Blanc Carvi et Citron Vert

PALERON DE BOEUF CONFIT 26 €

Confit 6 Heures au Vin Rouge, Pomme Purée

SUPRÊME DE PINTADE AUX 4 ÉPICES 26 €

Purée de Carottes, Carottes Rôties au Miel et au Cumin, Chips de Carottes et Jus de Volaille au Tahini

SAUMON GRILLÉ * 26 €

Crème de Butternut et Gingembre, Lentilles Vertes du Puy au Citron Confit, Sauce Yaourt à la Menthe

RISOTTO DE LÉGUMES DU MOMENT 23 €

OPTION VÉGÉTARIENNE * 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 Mesclun

BURGERS - AU CHOIX 23 €

Steak Haché et Poitrine Fumée
ou Poulet Croustillant et Poitrine Fumée
ou Galette de Pois Chiches Maison
Salade Romaine, Tomates, Oignons, Cheddar,
Cornichons aigre-doux, Sauce Burger Maison

CLUB SANDWICH - AU CHOIX 21 €

Rôti de Dinde et Poitrine Fumée ou Végétarien
Salade Romaine, Oignons Rouges, Tomates,
Mayonnaise, Œuf Dur Élevé en Plein Air

L'ESCALE CULINAIRE

PENNES SICILIENNES 23 €

Pennes, Pesto & Burrata

MAC & CHEESE AU VIN BLANC ET HERBES FRAÎCHES 19 €

Pennes, Cheddar Fondu au Vin Blanc, Herbes Aromatiques de Notre Potager, Bacon Croustillant, Mesclun

PIÈCE DU BOUCHER 25 €

Frites Maison

TERMINUS GOURMAND

LA PROFITEROLE 13 €

Glace Vanille, Chantilly et Sauce Chocolat

CRUMBLE DE POMME 11 €

Fève Tonka, Crumble à la Noisette et Noix de Grenoble

CITRONNIER 12 €

Crèmeux Citron, Sorbet Citron, Crumble et Chantilly

TARTELETTE CHOCOLAT ET SARRASIN 9 €

Tarte Cacao, Crèmeux Chocolat et Sarrasin Grillé

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT 9 €

CAFÉ GOURMAND 12 €

Café et Douceurs

BOULE DE GLACE 3 €

Chocolat Noir, Café, Caramel, Vanille,

BOULE DE SORBET 3 €

Framboise, Citron, Fraise

En cas d'allergies à certains aliments, nous vous prions de prévenir votre serveur avant la commande. Prix nets en Euros, TVA 10 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées, à 20% sur les boissons alcoolisées & service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier. Selon les dispositions riges par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Selon l'article L3342-1 du code de la santé publique, il est interdit de vendre ou d'offrir à titre gratuit, à des mineurs de moins de 16 ans, des boissons alcoolisées à consommer sur place ou à emporter. Les tickets restaurant sont acceptés.