

KITCHEN & BAR

AT COURTYARD

Notre Chef Pascal Rataud & 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

	Petite / Grande
Assiette de Frites	5 € / 10 €
Planche de Charcuteries	10 € / 19 €
Planche de Fromages - AOP	10 € / 19 €
Planche Mixte	10 € / 19 €
Soupe du Moment	11 €
Assiette Libanaise ●	14€
<i>Hummus, Muhammara, Feuilles de Vignes et Yaourt à la Menthe</i>	

LE WAGON COLORÉ

SALADE CÉSAR - AU CHOIX _____	20 €
<i>Blanc de Poulet Pané ou Gambas Snackées Tomates Cerises, Copeaux de Parmesan, Croûtons à l'Ail, Œufs de Caille, Sauce César</i>	
SALADE VEGAN ● _____	18 €
<i>Pois-chiches, Salade Romaine, Concombres, Poivrons, Sésame, Tomates Cerises, Oignons Rouges, Huile de Basilic Citronné</i>	

LES SIGNATURES DU CHEF

QUASI DE VEAU * _____	29 €
<i>Mariné aux épices Zaatar, Labneh au Citron et au Sumac, Choux-fleurs Rôtis au Zaatar, Frites de Panisses</i>	
CABILLAUD POÊLÉ _____	27 €
<i>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</i>	
PALERON DE BOEUF CONFIT _____	26 €
<i>Confit 6 Heures au Vin Rouge, Pomme Purée</i>	
SUPRÊME DE PINTADE AUX 4 ÉPICES _____	26 €
<i>Purée de Carottes, Carottes Rôties au Miel et au Cumin, Chips de Carottes et Jus de Volaille au Tahini</i>	
SAUMON GRILLÉ * _____	26 €
<i>Crème de Butternut et Gingembre, Lentilles Vertes du Puy au Citron Confit, Sauce Yaourt à la Menthe</i>	
RISOTTO DE LÉGUMES DU MOMENT ● _____	23 €
OPTION VÉGÉTARIENNE * ● _____	25 €
<i>Remplacement du Quasi de Veau ou du Saumon Grillé par un Halloumi Grillé</i>	

LE WAGON TOASTÉ

Accompagnés de Frites Maison ou Frites de Patate Douce et Mesclun

BURGERS - AU CHOIX _____	23 €
<i>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</i>	
CLUB SANDWICH - AU CHOIX _____	21 €
<i>Rôti de Dinde et Poitrine Fumée ou Végétarien ● Salade Romaine, Oignons Rouges, Tomates, Mayonnaise, Œuf Dur Élevé en Plein Air</i>	

L'ESCALE CULINAIRE

PENNES SICILIENNES ↗ _____	23 €
<i>Pennes, Pesto & Burrata</i>	
MAC & CHEESE AU VIN BLANC _____	19 €
<i>ET HERBES FRAÎCHES Pennes, Cheddar Fondu au Vin Blanc, Herbes Aromatiques de Notre Potager, Bacon Croustillant, Mesclun</i>	

TERMINUS GOURMAND

LA PROFITEROLE _____	13 €
<i>Glace Vanille, Chantilly et Sauce Chocolat</i>	
CRUMBLE DE POMME _____	11 €
<i>Fève Tonka, Crumble à la Noisette et Noix de Grenoble</i>	
CITRONNIER _____	12 €
<i>Crèmeux Citron, Sorbet Citron, Crumble et Chantilly</i>	
TARTELETTE CHOCOLAT ET SARRASIN _____	9 €
<i>Tarte Cacao, Crèmeux Chocolat et Sarrasin Grillé</i>	
CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT _____	9 €
CAFÉ GOURMAND _____	12 €
<i>Café et Douceurs</i>	
BOULE DE GLACE _____	3 €
<i>Chocolat Noir, Café, Caramel, Vanille, La boule</i>	
BOULE DE SORBET _____	3 €
<i>Framboise, Citron, Fraise La boule</i>	

In the event of allergies to certain foods, please inform your waiter before ordering. Net prices in Euros, VAT 10% on food and non-alcoholic beverages, 20% on alcoholic beverages & service included. Payment by cheque is not accepted in accordance with article L112-8 of the French Monetary and Financial Code. In accordance with the provisions of decree N 2002-1467 dated 17.12.2002: Alcohol abuse is dangerous for your health. Drink in moderation. According to article L.3342-1 of the French Public Health Code, it is forbidden to sell or offer free of charge alcoholic beverages for consumption on the premises or to take away to minors under the age of 16. Luncheon vouchers are accepted