

KITCHEN & BAR

AT COURTYARD



PLATTERS TO SHARE

THE CHEESE 18

Selection of Cheese AOP

THE DELICATESSEN 18

Selection of Charcuteries AOP

THE MIX 18

Selection of Charcuteries and Cheese AOP

BAKED CAMEMBERT 16

Honey infused with our rosemary and salad

HALF A DOZEN OF FRENCH OYSTERS 18

THE CLASSICS

THE BEEF COURTYARD BURGER 18

180 gr, brioche bread, cheddar, bacon, salad, tomatoes, red onions, homemade honey mustard

THE CLUB SANDWICH 17

Chicken Fillet, sucrine salad, bacon, eggs, tomatoes, mayonnaise sauce and fresh fries

THE CAESAR SALAD 14

Croutons, eggs, cherry tomatoes, parmesan, Caesar sauce

(Extra Chicken 4€, Extra Salmon 6€)

THE BEEF TARTARE 19

Fresh fries and salad

THE MACARONI AND CHEESE 16

Pasta macaroni, cream and cheddar

VEGETABLES MIX 16

Seasonal vegetables Assortment



OUR CHEF AND HER BRIGADE CREATED THIS MENU

BASED ON FRESH AND SEASONAL PRODUCTS

INSTAGRAM : @MELISSARAVELCOOK

STARTERS

DUCK GRAVLAX 16

Rooftop mint gravlax, crispy pistachio, clementine gel and yuzu

STEAMED SOLE FILLET 18

Potimarron cream, Guéménée andouille emulsion

EGG MIMOSA 12

Grey shrimps, cuttlefish inked bread and fried leeks

CEVENNES ONION VELOUTE 13

Colonnata bacon and pickles

VELOUTE OF DAY 8

MAIN COURSES

H-8 PORK BREAST 23

Caramelized apples, pineapple sauce with cider and fresh almonds

RAY WINGS 26

Oyster and seaweed tartare, carrots in papillote with iodine flavours and white butter

SNACKED OCTOPUS 25

Beetroot, tarragon oil, red cabbage and feta vinaigrette

BEEF SIMMENTAL 27

180g, Potato Aligot Puree, morels and foie gras sauce

DAUPHINE RAVIOLI 23

Cheese ravioli and Brie de Meaux, shiitake and parsley broth, daikon tagliatelle

DESSERTS

CHEESECAKE 9

Passion fruit cheesecake with Breton shortbread

RUSSIAN CIGARETTES 10

Orange ganache, dark chocolate sorbet

BLACK FOREST CAKE 11

CHEESE PLATE AOP 10

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 régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002., le restaurant "K&B" ainsi que ses fournisseurs attestent que toutes leurs viandes proviennent de la France. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Selon l'article L.3342-1 du code de la santé publique, il est interdit de vendre ou d'offrir à titre gratuit, de moins de 16 ans, des boissons alcoolisées à consommer sur place ou à emporter. Les tickets restaurant sont acceptés.