

Carte du soir

Le chef Thomas Coupeau signe, le temps de la saison automne/hiver, une carte très réconfortante pour le restaurant de l'hôtel Le Grand Quartier. A découvrir, des petites assiettes sans oeillères ni frontières, à partager entre amis.

Burrata, poutargue	26
Cecina de bœuf et huile de graines de coriandre	18
Gnoccho, tarama, champignons de Paris et aneth	9
Endives, poires, bleu et pop-corn	7
Carpaccio de coquille Saint-Jacques, cédrat, café	16
Grilled-cheese au beaufort	8
Crêpes, béchamel, soubressade et scarmoza	11
Céli-pie, pickles de graines de moutarde et jus végétal	12
Filet-o-fish, sauce tartare aux algues et vieux cheddar	18
Vitello et anguille fumée	12
Frites sauce Deluxe	5
Brioche perdue, glace fromage blanc	8
Fondant au chocolat, glace vanille infusée au mélilot	8

Tous les prix sont affichés en TTC