



Le Paddock La Carte

Ete 2025

NOS ENTRÉES ET SALADES ☺

Sashimi de saumon fumé, caramel de soja et salade thaï	19€
Mozzarella burrata sur son caviar de tomates, déclinaison de tomates d'antan	19€
Carpaccio de bœuf, condiments de Provence et pétales de parmesan	17€
Asperges vertes en vinaigrette et œuf mimosa	18€
Salade de poulet croquant façon césar	22€
Pokebowl (déclinaison de légumes & quinoa) poulet OU saumon OU tofu	24€

NOS PLATS CHAUDS ☺

Tartare de saumon, avocat, mangue et aneth + frites et salade	26€
Filet de loup rôti sur peau, sauce vierge	24€
Belle tentacule de poulpe en persillade	28€
Risotto de gambas à la crème de saté	34€
Entrecôte XXL, beurre de maitre d'hôtel + frites et salade	32€
Le traditionnel cheeseburger + frites et salade	26€
Tartare de boeuf à l'italienne + frites et salade	26€
Magret de canard entier au miel	28€
Paccheri crème de tomate et basilic, belle mozzarella burrata	24€
Risotto végétarien aux asperges vertes	24€
Le plat du jour à l'ardoise	19€
Accompagnements supplémentaires (assiette de frites, légumes, salade...)	5€

NOS DESSERTS

Assiette de fromages	12€
Crème brûlée	11€
Macaron chocolat, coeur coulant caramel, sauce anglaise	12€
Fraisier traditionnel, coulis et fruits rouges frais	12€
Croquantin glacé vanille, amandes et noisettes, sauce chocolat	12€

