



# AU CHANTIER

RESTAURANT - CAFÉ

**Toute l'équipe du restaurant  
vous souhaite  
la bienvenue et espère vous faire  
passer un bon moment.**

---

**Ouverture 7 jours / 7  
Service jusqu'à 14h30 le midi et 23h le soir.**

---

## INFORMATIONS

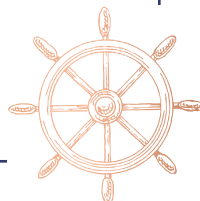
Le restaurant dispose d'une salle à manger privée pouvant accueillir jusqu'à vingt convives, idéale pour vos repas d'affaires.

---

Le restaurant dispose également d'une salle de réunion équipée (projecteur, paperboard...) pouvant recevoir jusqu'à 150 personnes. Celle-ci est jumelée à une salle de réception pour le déjeuner ou le dîner.

---

**La liste des allergènes est à demander  
au personnel du Chantier.**





**AU**  
**CHANTIER**  
RESTAURANT - CAFÉ

**FORMULE À 19 €**  
**(PLAT + DESSERT)**

Le midi seulement, du lundi au vendredi hors jours fériés



**Salade César du Chantier**

**Tartare de bœuf (Préparé devant vous)**

**Tartare de thon**

au gingembre et à la coriandre

**Suprême de poulet fermier label rouge**

écrasé de pomme de terre au pesto, jus au thym

**Bavette de bœuf à l'échalote**

frites fraîches

**Filet de daurade vierge de courgette**

légumes de saison

**Aile de raie aux câpres**

écrasé de pomme de terre



**Crème caramel du Chantier**

**Panna cotta au citron**

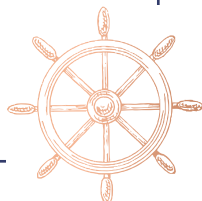
coulis fruit exotique

**Mousse fromage blanc**

aux deux citrons, vanille

**Mousse au chocolat Valrhona**

**Abricots rôtis, romarin**





AU  
**CHANTIER**  
RESTAURANT - CAFÉ

**FORMULE À 42€**  
(ENTRÉE + PLAT + DESSERT)



**Foie gras de canard maison**  
chutney et sa brioche

**Soupe de poisson maison**  
croutons, ail, rouille, gruyère

**Salade de homard**  
légumes croquants



**Daurade au fenouil**  
portion env. 350g

**Thon mi-cuit**  
et ratatouille maison

**Suprême de poulet fermier label rouge**  
gnocchi et sauce foie gras

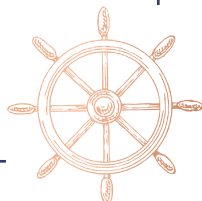


**Mi-cuit chocolat Valrhona**  
glace vanille

**Éclair glacé,**  
yaourt et caramel beurre salé

**Pavlova aux fruits rouges**

**Assiette de fromage**





# AU CHANTIER

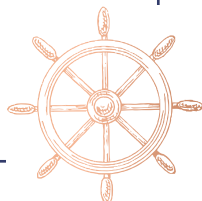
RESTAURANT - CAFÉ

## ENTRÉES

<b>Foie gras de canard maison</b> chutney de saison et sa brioche	<b>18€</b>
<b>Soupe de poisson maison</b> croutons, ail, rouille, gruyère	<b>16€</b>
<b>Tomate d'antan mozzarella di bufala</b> Pesto pourpre et sorbet huile d'olive	<b>15€</b>
<b>Salade de homard</b> légumes croquants, mayonnaise yuzu	<b>22€</b>
<b>Piquillo de crabe</b> et guacamole d'avocat	<b>18€</b>

## SALADES ET TARTARES

<b>Salade César du Chantier</b>	<b>17€</b>
<b>Tartare de thon avocat</b> et piquillo	<b>20€</b>
<b>Tartare de bœuf italien</b>	<b>19€</b>
<b>Tartare de bœuf classique</b>	<b>18€</b>
<b>Salade croquant</b> au chèvre frais, fruits secs, artichaut et asperges	<b>16€</b>
<b>Salade de homard</b> et ses légumes croquants, mayonnaise yuzu	<b>22€</b>





AU  
**CHANTIER**  
RESTAURANT - CAFÉ

## POISSON DE PETIT BATEAU

suivant la pêche

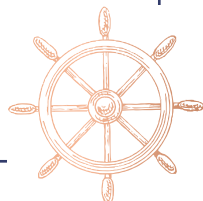
Daurade  
Loup  
Chapon  
St.-Pierre  
Denti  
Pagre  
Sôle

Les 100g **8,50€**



### UN PEU PLUS

Ratatouille	5€
Légumes de saison	5€
Salade mélangée	5€





AU  
**CHANTIER**  
RESTAURANT - CAFÉ

## POISSONS

<b>Brochette de gambas et saint Jacques,</b> velouté de courgettes au lait de coco satay	<b>26€</b>
<b>Lotte rôtie</b> barigoule de légumes de saison, riz vénéré	<b>28€</b>
<b>Sole meunière</b>	<b>31,50€</b>
<b>Bouillabaisse du chantier</b> selon arrivage pour deux	<b>130€</b>
<b>Cabillaud rôti poivron confit</b> et framboise et vierge de courgette	<b>25€</b>





# AU CHANTIER

RESTAURANT - CAFÉ

## VIANDES

### NOTRE SÉLECTION DE CÔTES DE BOEUF

(Viandes maturées de 2 à 7 semaines)

Toutes nos viandes sont garnies de pommes grenailles confites aux oignons rouges et ail, senteurs de romarin

#### RACES

Pour 2 personnes min. 1KG

<b>Simenthal</b>	<b>8,50€</b> / 100g
<b>Charolais</b>	<b>9,50€</b> / 100g
<b>Limousine</b>	<b>11€</b> / 100g
<b>Angus</b>	<b>11€</b> / 100g
<b>Galice</b>	<b>12€</b> / 100g
<b>Galice Extra</b>	<b>15€</b> / 100g

#### SELON VOTRE ENVIE

Sauce Béarnaise  
Sauce mélange de poivres rares  
Sauce roquefort

#### UN PEU PLUS

Poêlée de jeunes pousses d'épinards	<b>5€</b>
Légumes de saison	<b>5€</b>
Salade mélangée	<b>5€</b>
Frites	<b>5€</b>
Os à moelle	<b>5€</b>



# AU CHANTIER

RESTAURANT - CAFÉ

## VIANDES

**Tataki de bœuf légumes croquants** 28€  
au soja

**Rognon de veau, écrasé de pomme de terre** 26€  
au citron et olive et jus de viande

**Suprême de poulet fermier label rouge** 24€  
sauce foie gras et gnocchi de pomme de terre

**Entrecôte Simenthal**  
(Voir chambre de maturation) 8,50 € / 100g

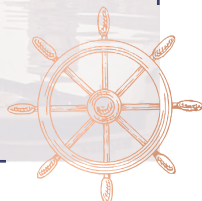
## SELON VOTRE ENVIE

Sauce roquefort 5€

Sauce Béarnaise 5€

Sauce mélange de poivres rares 5€

Jus de viande 5€







AU  
**CHANTIER**  
RESTAURANT - CAFÉ



## MENU DU PETIT MOUSSE

13€

Burger  
ou  
\*Wings de poulet  
ou  
Filet de poisson frais

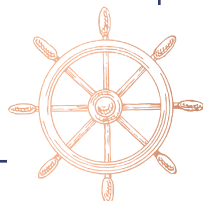


Mousse au chocolat maison  
ou  
Glace (2 boules)



Sirop au choix

\*Certains produits de cette recette peuvent être reçus surgelés





**AU**  
**CHANTIER**  
RESTAURANT - CAFÉ

## FROMAGE

**Assiette de fromages**  
(voir plateau de fromage)

15€

## DESSERTS

<b>Café gourmand</b> (sélection de notre chef pâtissier)	11€
<b>Mi-cuit Guanaja, glace vanille</b>	10€
<b>Kalamansi crémeux, crumble amande</b>	9€
<b>Éclair, glace caramel, beurre salé</b>	9€
<b>Vacherin glacé</b>	9€
<b>Pavlova aux fruits rouges</b>	9€

### CRÉATION GLACÉE MAÎTRE GLACIER

<b>Chocolat liégeois</b>	10€
<b>Café liégeois</b>	10€
<b>Fraise melba</b> (fruits frais)	10€
<b>L'exotique</b> (fruits frais)	10€
<b>Colonel</b>	11€
<b>Caramelia</b>	10€
<b>Abricot melba</b> (fruits frais)	10€



# AU CHANTIER

RESTAURANT - CAFÉ

## Votre événement sur-mesure

### Événement professionnel

Vous souhaitez mettre en place un séminaire ?  
Un repas d'entreprise ? Un repas professionnel ?  
Nous sommes heureux de vous accompagner lors de votre événement, avec un menu sur-mesure et une possibilité de vous accueillir dans un environnement d'exception.

### En compagnie de vos proches

Un événement concocté sur-mesure avec une possibilité d'espace privé. Nous vous proposons un large choix dans un instant de partage et de bonne humeur autour de plats cuisinés selon vos envies.

**Pour réserver et obtenir davantage  
d'informations, nos équipes vous reçoivent à  
l'accueil.**

