

# • LE GRILL •

## LES ENTRÉES

Le vitello tonnato, câpres frits et citron confit

Le tartare de poulpe, vinaigrette herbacée

Autour de la tomate, agastache et Fetta du Vercors

## LES PLATS

Le burger du Grill

La pêche du jour grillée

La Pluma de cochon, condiment tomate confite et herbes fraîches, pignon de pin

La côte de bœuf - Pour deux personnes **+25€** par personne

Tous nos plats sont servis avec une garniture au choix, frites, salade ou ratatouille provençale

Le fromage du moment **+8€**

## LES DESSERTS

De Fontainebleau à Charols

Faisselle, crème fouettée, fruits frais de saison

La verrine gourmande

Chocolat au lait, cacahuètes grillée et caramel au beurre salé

Le nougat glacé

**Menu 3 plats à 39€ | Menu 2 plats à 29€**

## LE MENU ENFANT

Cheeseburger ou pluma de cochon - Avec frites ou ratatouille

Sirop à l'eau - ou autre soft à la carte **+4€**

Glace - ou dessert du Grill à la carte **+5€**

Chocolat, vanille & pécan, mangue, framboise

**Menu enfant à 22€**

# • LE GRILL •

## STARTERS

Vitello Tonnato, fried capers and candied lemon  
Octopus tartare with herb vinaigrette  
Tomato, agastache and Fetta cheese from Vercors

## MAINS

Signature burger  
Grilled fish of the day  
Pig Pluma, candied tomatoes condiment, fresh herbs and pine nuts  
Beef rib for two - **+25€** extra charge per person  
All our dishes are served with French fries, salad or provençale ratatouille

Cheese of the moment **+8€**

## DESSERTS

From Fontainebleau to Charols  
Faisselle, whipped cream, fresh seasonal fruits  
The gourmet verrine  
Milk chocolate, roasted peanuts and salted butter caramel  
Frozen nougat

**3 dishes menu 39€ | 2 dishes menu 29€**

## CHILDREN MENU

Cheeseburger or pork pluma – Served with fried or ratatouille  
Water and syrup - or another soft à la carte **+4€**  
Ice cream - or another Grill dessert à la carte **+5€**  
Chocolate, vanilla & pecan, mango, raspberry

**Children menu 22€**