

« Ma cuisine est faite avec le cœur, pour surprendre sans trahir, oser sans se perdre et accorder le temps nécessaire à chaque préparation, sans concession ».

Y. H. Jodannet

Les Entrées Froides et Chaudes

<i>Méli Mélo de légumes et mesclun, Jus acidulé</i>	19.-
<i>Young green leaves salad, citrus juice</i>	
<i>Salade Caesar façon Café des Banques</i>	22.-
<i>Caesar Salad "Café Des Banques" Style</i>	
<i>Os à Moelle, espuma de Fondue Moitié-moitié à la Truffe</i>	25.-
<i>Bone Marrow, Half-Half Fondue Espuma with Truffles</i>	
<i>Bolognaise de crevettes à la mangue verte,</i>	29.-
<i>Spaghetti de pommes de terre à la citronnelle</i>	
<i>Shrimps Bolognese and green mango, potatoes spaghetti flavoured with lemongrass</i>	
<i>Grosse macédoine à l'huile de Vanille,</i>	28.-
<i>Saint Jacques et Saumon, Vinaigrette Betterave</i>	
<i>Vegetable Macedon with Vanilla Oil, Scallops and Salmon, beetroot vinaigrette</i>	
<i>Terrine de gibier au foie gras, Chutney Mirabelle - fenouil</i>	31.-
<i>Game terrine with foie gras, Mirabelle and fennel Chutney</i>	
<i>Soupe de courge au hachis de Moules, Œuf chocolat</i>	24.-
<i>Pumpkin soup with mashed mussels, Chocolate egg</i>	
<i>6 Huitres Spéciales fines de claire N°3,</i>	29.-
<i>Crêpinette de Pieds de Veau aux Cèpes</i>	
<i>6 Special Oysters, Veal Feet Crepinette with Ceps mushrooms</i>	



Les Poissons

- Quenelle de Brochet, Bisque de Langoustine au thé, Riz parfumé* 37.-
Pike Quenelle, Crayfish Bisque with Tea, flavoured rice
- Daurade poêlée, sauce vierge, Brocolis concassés au citron confit* 39.-
Seared sea bream virgin sauce and crushed broccoli with candied lemon
- Cabillaud au foie gras, sauce pain grillé, Garniture forestière* 44.-
Cod with foie gras, toasted bread sauce, Forest garnish
- Poisson entier grillé « Bar, Daurade » Pour 2 personnes (Uniquement le soir)* 96.-
Pomme Mousseline, gros légumes, purée de fenouil
Grilled whole fish Sea bass or Sea bream Mashed potatoes, fresh vegetables, fennel puree
Only served for Diner for two persons

Plat Végétarien

- Avocat brûlé, gnocchi de Betterave acidulé* 31.-
Beurre Battu au thé « Douce saison »
Burnt Avocado, gnocchi of tangy beetroot, butter sauce with tea "sweet season"

Les Viandes

- Burger de kefta sauce yogourt carotte au cumin* 34.-
Méli Mélo de légumes confits
Kefta burger with cumin and carrot yogurt sauce, mixed grilled vegetables
- Côte de veau en croute de roquette, jus simple* 48.-
Pommes dauphine ensoleillée
Veal rib with crusted roquette and its juice with Pommes dauphine
- Lièvre à la Royale à ma façon, jus de chasse* 47.-
Garniture du Marché
Hare "à la Royale" hunting juice, daily vegetables
- Suprême de Faisan mariné au Whisky « Lagavulin » sauce balade irlandaise* 39.-
Choucroute d'Endives, céleri à la Mandarine
Pheasant marinated in Lagavulin, Irish sauce, Endive sauerkraut, Mandarin celery



Les Fromages

<i>Vieux Gruyère</i>	12.-
<i>Gruyere cheese</i>	
<i>Tomme de Mirmont</i>	12.-
<i>Mirmont cheese</i>	
<i>Trilogie de Fromages affinés</i>	12.-
<i>Trilogy of cheese</i>	

Les Gourmandises

<i>Crème brûlée et son Sorbet du Moment</i>	13.-
<i>Crepe brulee and its current Sorbet</i>	
<i>Portefeuille chocolat, ananas confit aux épices</i>	14.-
<i>Sorbet Piña Colada</i>	
<i>Chocolate and spiced pineapple "portefeuille" with Piña Colada Sorbet</i>	
<i>Pain aux Épices façon Moelleux, Confiture courge fruits de la passion</i>	14.-
<i>Sorbet pruneau au vin (15 minutes de préparation)</i>	
<i>Ginger Bread as a lava cake, Passion Fruit and pumpkin Jam, Prune and wine sorbet</i>	
<i>Terrine de pommes confites au caramel Vanillé</i>	14.-
<i>Sorbet Pomme roquette</i>	
<i>Candied apple terrine with vanilla caramel, apples and roquette sorbet</i>	
<i>Café ou thé gourmand</i>	12.-
<i>The or coffee with our selection of deserts</i>	
<i>Assortiment de Glaces et Sorbets "MAISON"</i>	<i>La Quenelle</i> 4.5-
<i>Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Épices, Herbes fraîches</i>	
<i>Sorbets : Piña Colada, Agrumes, Deux citrons, Pomme-Roquette, Pruneau au jus</i>	

Faites-nous part de vos intolérances et allergies,

Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats.

*Veau origine CH, Agneau origine CH ou IRL, Lièvre et Faisan origine FR
Daurade et Bar origine GR, Cabillaud et Brochet origine DK*



CAFÉ DES BANQUES
RESTAURANT