

« 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 ».

Philippe Jodanet

Les Entrées Froides et Chaudes

<i>Sardinettes Sauce aigrette aux épices, croquant Fenouil Agrumes</i>	19.-	
<i>“Sardinettes” spiced and sour sauce, crunchy Citrus fennel</i>		
<i>Carpaccio de légumes, gravlax de Saumon au thé Fleuri</i>	28.-	
<i>Vegetables Carpaccio, raw marinated salmon in flowery tea</i>		
<i>Mesclun aux copeaux de Parmesan</i>	11.-	
<i>Green Young Salad and sliced Parmesan</i>		
<i>Velouté d’Asperges à la verveine, Œuf à la brisure de Morilles</i>	25.-	
<i>Green asparagus soup with verbena, egg and crushed morel</i>		
<i>Hors d’œuvre du Moment</i>	16.-	
<i>Day Special Appetizers</i>		
<i>Salade Caesar façon Café des Banques</i>	22.-	37.-
<i>Caesar Salad “Café Des Banques” Style</i>		
<i>Bolognaise de crevettes à la Mangue verte, Spaghetti de pommes de terre à la citronnelle</i>	29.-	42.-
<i>Shrimps Bolognese and green mango, potatoes spaghetti with lemongrass</i>		
<i>Méli-mélo de légumes et mesclun, Jus acidulé</i>	18.-	
<i>Young green leaves salad and vegetables, citrus juice</i>		
<i>Foie gras de Canard, chutney Fraise-Rhubarbe au Poivre Timut Tranche de pain aux épices</i>	27.-	
<i>“Terrine de foie gras”, Strawberries and rhubarb chutney, toasted ginger bread</i>		
<i>Club Sandwich au Tataki « Bœuf et Thon » Saladine, Pommes frites Ketchup carotte - Citronnelle</i>		30.-
<i>Beef and tuna tataki club sandwich, carrot and ginger ketchup, salad and French fries</i>		



Les Poissons

<i>Truite de Mer aux Algues, Asperges curry et lait d'Amande</i>	29.-
<i>Sea Trout, green asparagus, curry and almond milk sauce.</i>	
<i>Daurade poêlée, sauce vierge, Fleurs de Courgette farcies provençale</i>	39.-
<i>Seared sea bream virgin sauce and stuffed zucchini flowers</i>	
<i>Rouget Portfeuille, Soupe de Roche et gros gnocchi façon brandade</i>	42.-
<i>Roasted Red Mullet, fish soup cod brandade style gnocchi</i>	
<i>Quenelle de Brochet, Bisque de Langoustine au thé, Riz parfumé</i>	37.-
<i>Pike Quenelle, Crayfish Bisque with Tea, flavoured rice</i>	
<i>Poisson entier meunière « Bar, Daurade » Pour 2 personnes (Uniquement le soir)</i>	96.-
<i>Pomme Mousseline, gros légumes, purée de fenouil</i>	
<i>Whole pan-fried fish Sea bass or Sea bream (Only served for Diner for two persons)</i>	

Plat Végétalien

<i>Légumes du Marché infusés au thé vert (Le Malesherbes)</i>	28.-
<i>Gnocchi au fenouil, Fraises Confites</i>	
<i>Mix fresh Vegetables infused in green tea with fennel gnocchi</i>	

Les Viandes

<i>Pièce de Bœuf Sauce Anchois, Jeune carotte gratinée à la moelle</i>	42.-
<i>Roasted Beef with Anchovies sauce, gratinated young carrots with marrow</i>	
<i>Suprême de Volaille à la semoule de chouxfleur, Saté, Sauce mangue acidulée</i>	29.-
<i>Chicken breast cauliflower semolina, Saté, tangy mango sauce</i>	
<i>Côte de Veau en croute de roquette, jus Simple</i>	48.-
<i>Pommes dauphine ensoleillade</i>	
<i>Veal rib with crusted roquette and its juice with Pommes dauphine</i>	
<i>Burger de Kefta sauce yogourt carotte au cumin</i>	33.-
<i>Méli Mélo de légumes confits</i>	
<i>Kefta burger with cumin and carrot yogurt sauce, mixed grilled vegetables</i>	
<i>Pièce de Cochon de Jussy confite, grosse Ratatouille à la Fleur d'oranger</i>	36.-
<i>Candied local pork, Mix vegetables with orange blossom</i>	



Les Fromages

<i>Vieux Gruyère</i>	12.-
<i>Gruyere cheese</i>	
<i>Jeune Cantal « Salers »</i>	12.-
<i>Cantal 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 Sorbet Piña Colada</i>	14.-
<i>Chocolate and spiced pineapple "portefeuille" with Piña Colada Sorbet</i>	
<i>Tiramisu à « L'Agrumello » Maison, Crème Mascarpone fraises basilic</i>	14.-
<i>Home made « Agrumello » Tiramisu, Basil and strawberries Mascarpone</i>	
<i>Guimauve fruits rouges au Bissap, Glace au Pain de Singe</i>	14.-
<i>Red fruits and Bissap Marshmallow, "Pain de Singe ice cream"</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, Herbes fraîches, Pruneau au vin, Pistache, Pain de Singe</i>	
<i>Sorbets : Piña Colada, Fraise, Agrumes, Deux citrons, Pomme-Roquette, Mangue-Carotte</i>	

Faites-nous part de vos intolérances et allergies,

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

*Volaille, Porc, Veau et Bœuf origine CH, Agneau origine CH ou IRL
Daurade et Bar origine GR, Truite de Mer, Thon et Rouget origine FR, Saumon origine NOR*

