

ENTRÉES

- Carpaccio de merlu aux fruits de la passion** 13€
- Burrata crémeuse, tomates cerises multicolores,** 14€
basilic et huile d'olive extra vierge
- Melon frais et chiffonnade de jambon Serrano** 13€
- Gaspacho de betterave et féta,** 13€
finger croustillant

PLATS

VIANDES

- Le Crécy burger,** 19€
steak du Limousin 150g, brie de Meaux, oignons rouges confits, salade, tomates, sauce BBQ et pommes frites
- La belle entrecôte 300gr,** 29€
pommes frites
- Suprême de poulet à la sauge,** 23€
pommes de terre grenaille à l'ancienne
- Tataki de bœuf,** 23€
wok de légumes et marinade au gingembre
- Salade Caesar,** 18€
croustillant de poulet, salade romaine, copeaux de parmesan, tomates, œuf dur, croûtons dorés et sauce Caesar
- Supplément accompagnement : 5€*
Salade, riz thaï, écrasé de pomme de terre maison, wok de légumes, pommes frites

POISSONS & VÉGÉTARIENS

- Filet de bar,** 24€
sauce vierge et écrasé de pommes de terre maison
- Pavé de saumon à la plancha,** 25€
sauce au beurre blanc à la citronnelle et petits légumes de saison
- Tataki de thon en croûte de sésame,** 24€
marinade saveurs d'Asie, riz thaï et tagliatelles de courgettes
- Gnocchis d'été à l'italienne,** 19€
ricotta, tomates, olives et fondue d'oignons jaunes
- Chili vegan,** 18€
riz, guacamole, tomates, haricots rouges, poivrons, maïs

FROMAGES & DESSERTS

- Assiette de brie de Meaux et de comté,** 12€
salade
- Pavlova aux fruits rouges** 12€
- Mousse au chocolat tradition maison** 10€
- Le New-York cheesecake,** 12€
coulis caramel beurre salé
- Salade de fruits frais,** 12€
sorbet à l'orange sanguine
- Tiramisu à l'ananas rôti** 12€
vanille bourbon

NOS GOURMANDS

- Café gourmand,** 12€
café, trio de mini desserts maison du moment
- Champagne gourmand,** 15€
coupe de champagne, trio de desserts mini maison du moment



Nous restons à votre disposition pour vous fournir les origines des viandes et la liste des allergènes.