



**CARTE RESTAURANT
HIVER 2019**

› LES CLASSIQUES HOUSE 17

| | |
|------------------------------------|-------------|
| Tartare de boeuf au couteau | 23 € |
| Tartare de saumon, avocat et radis | 22 € |
| Burger H17 | 19 € |
| Bouchée à la reine | 24 € |
| Salade César H17 | 17 € / 24 € |

› LES ENTRÉES

| | |
|---|-------------|
| Potage Parmentier, fruits secs, crottin de Chavignol | 14 € |
| Terrine de foie gras, chutney de fruits, pain aux céréales | 20 € |
| 6 huîtres n°2, condiments, beurre Bordier, pain au seigle | 14 € |
| Oeuf cocotte aux champignons | 12 € |
| Crudo de poissons du jour, huile d'olive extra, sauce Ponzu | 19 € |
| Salade Détox, vinaigrette fromage blanc 0% | 16 € / 22 € |
| Galette de pomme de terre, saumon fumé et crème fraîche | 16 € |

› LES SUGGESTIONS & MENU DU JOUR

Au gré des saisons et selon les produits frais du marché...

› LES VIANDES

| | |
|---|-------------|
| Ris de veau fermier, pâte à lasagne comme une carbonara | 32 € |
| Le filet de boeuf Angus de Castille en Châteaubriand, pressé de pommes de terre | 28 € |
| Rib-Eye Black Angus, déclinaison de betteraves (600g pour 2 pers.) | 36 € / pers |
| Risotto de Sot-L'y-Laisse de poulet | 22 € |

› LES POISSONS

Les suggestions selon l'arrivage des criées de Bretagne et de Normandie...

› LES PÂTES

| | |
|--|------|
| Fregola Sarda, coquillages et tuiles de pain | 21 € |
| Macaroni au foie gras poêlé et champignons | 23 € |

› LES DESSERTS

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Panna Cotta aux marrons et mandarine | 9 € |
| Tiramisu café | 9 € |
| Délice caramel aux poires | 9 € |
| Tarte tatin classique | 9 € |



RESTAURANT MENU
WINTER 2019

> HOUSE 17 CLASSICS

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| Beef tartar by the knife | 23 € |
| Salmon tartar with avocado and radish | 22 € |
| H17 Burger | 19 € |
| Bouchée à la reine | 24 € |
| H17 Caesar Salad | 17 € / 24 € |

> STARTERS

| | |
|--|-------------|
| Potage Parmentier with dried fruits and goat cheese from Chavignol | 14 € |
| Duck foie gras with fruit chutney and cereal bread | 20 € |
| 6 oysters N°2 with condiments, Bordier's butter and rye bread | 14 € |
| Egg cocotte with mushrooms | 12 € |
| Fish crudo of the day with extra olive oil and Ponzu sauce | 19 € |
| Detox Salad, creamy cheese 0% dressing | 16 € / 22 € |
| Galette of potatoes with smoked slamon and crème fraîche | 16 € |

> SUGGESTIONS & LUNCH MENU

According to seasonal and fresh market products...

› MEAT CORNER

| | |
|--|--------------|
| Braised sweetbread, lasagna pasta like a carbonara | 32 € |
| Angus Beef fillet from Castille in Châteaubriand, crushed potatoes | 28 € |
| Black Angus Rib-Eye with beetroots variations (600g for 2 people) | 36 € / pers. |
| Chicken risotto "sot l'y laisse" | 22 € |

› FISH

Suggestions according to fresh market arrivals from Brittany and Normandy...

› PASTA & VEGETABLES

| | |
|---|------|
| Fregola Sarda with shells and bread slices | 21 € |
| Macaroni with snacked foie gras and mushrooms | 23 € |

› DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Panna Cotta with chestnut and mandarin | 9 € |
| Coffee Tiramisu | 9 € |
| Sweet caramel delight with pears | 9 € |
| Classic Tarte Tatin | 9 € |