

L'AUTOMNE
À LA COUR

L'ÉTÉ
À LA COUR

LA COUR

*Nous sommes un restaurant créé pour vous recevoir
dans une ambiance chaleureuse et tamisée afin
que vous vous sentiez comme à la maison à nos côtés.*

*Pour se faire, nous nous efforçons de vous proposer
des produits frais, locaux et français au gré des saisons.*

*La confection de nos produits est 100% maison
du pain burger aux différents desserts.
Les cocktails sont réfléchis et confectionnés avec amour.*

*Toute l'équipe du restaurant La Cour vous souhaite
un agréable moment en notre compagnie.*



Le Lupin



La Tulipe

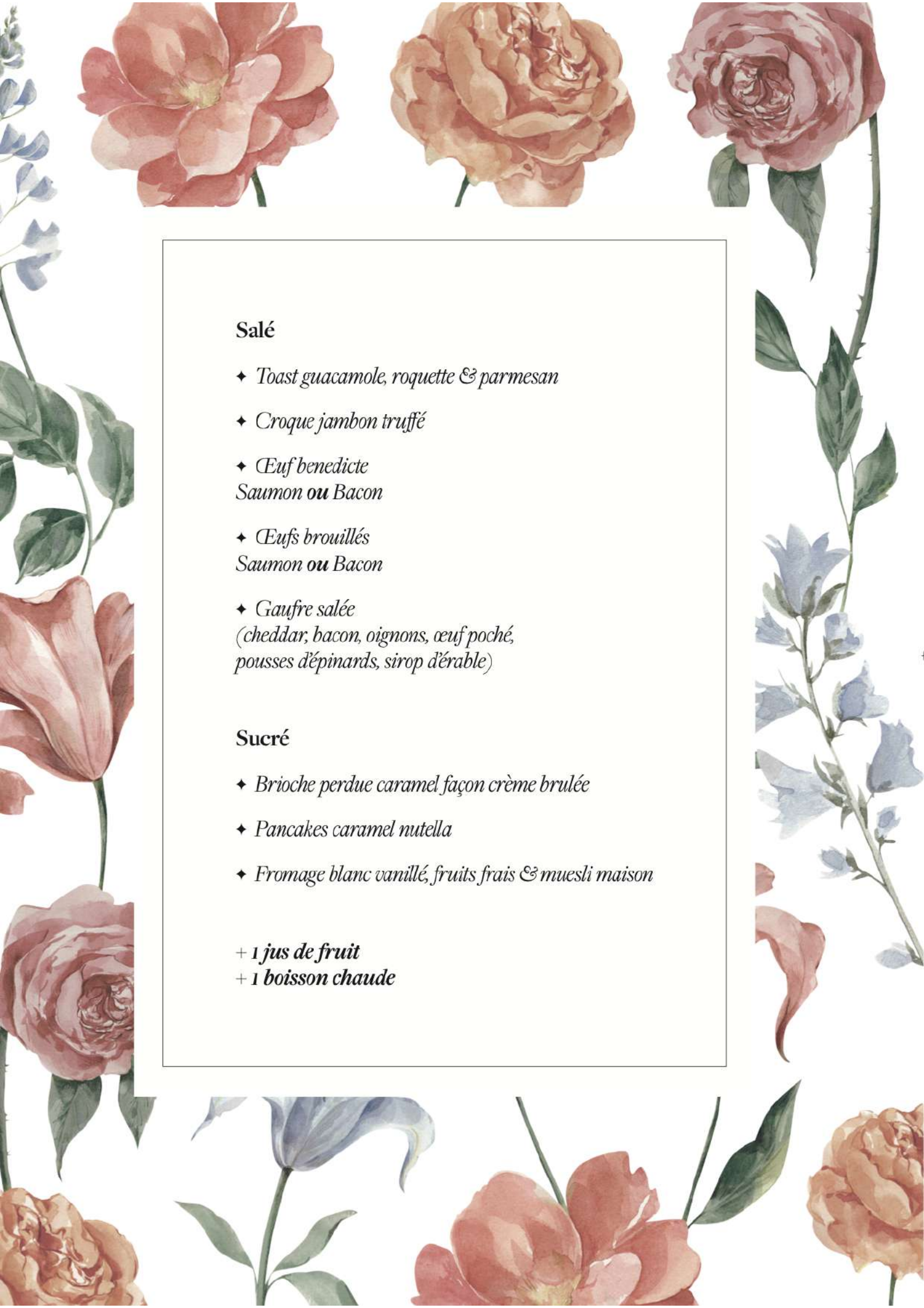
A decorative border surrounds the central text area, featuring watercolor-style illustrations of roses in shades of pink, red, and orange, and tulips in shades of blue and purple, with green leaves interspersed.

CARTE DU
BRUNCH



3 ASSIETTES AU CHOIX
27€/personne

Uniquement le dimanche midi



Salé

- ♦ *Toast guacamole, roquette & parmesan*
- ♦ *Croque jambon truffé*
- ♦ *Œuf benedicté*
Saumon ou Bacon
- ♦ *Œufs brouillés*
Saumon ou Bacon
- ♦ *Gaufre salée*
(cheddar, bacon, oignons, œuf poché, pousses d'épinards, sirop d'érable)

Sucré

- ♦ *Brioche perdue caramel façon crème brûlée*
- ♦ *Pancakes caramel nutella*
- ♦ *Fromage blanc vanillé, fruits frais & muesli maison*

+ *1 jus de fruit*
+ *1 boisson chaude*



*La fleur
d'Eglantier*

ENTRÉES

Raviole de l'automne 9€
*Voile aux champignons, émulsion forestière,
duo de champignons en persillade, croûtons
de pain beurrés et huile verte*

Mini potiron farci - œuf cocotte, mornay chèvre 9€
*Et confit d'oignons rouges, abricots secs au sirop d'érable,
châtaignes grillées Et huile verte*

Les choux d'œuvre
Sommités de choux fleur rôties au beurre, de choux 9€
*romanesco cuisson vapeur Et de choux violets en pickles,
mousseline de choux orange vanillée, huile verte.*

PLATS

Plat de mamie en sauce, cuisson longue 19€

Côte de cochon noir de Bigorre panée au Panko, 24€
jus de viande au poivre de Timur Et fruits rouges

Filet de bœuf Limousin VBF, crème aux morilles, 25€
mousseline de pommes de terre Et petits légumes

Dorade rôtie et risotto crémeux, petits légumes, 23€
sauce à la bisque maison Et huile verte

Ceviche de thon sashimi, lait de coco, huile verte 22€
*Et notes de fruits automnales (courgette, pêche, poire,
kiwi, citron Et grenade)*

Gnocchis de patate douce maison grillés 19€
Et crème de parmesan à la truffe, noisettes torréfiées

Uniquement le soir Et le samedi midi

ACCOMPAGNEMENTS

*Frites maison ou mousseline de pommes
de terre ou salade ou légumes*

ENTRÉES À PARTAGER

*Légumes de saisons en Tempura,
mayonnaise au piment fumé* 12€

*Pata Negra Bellota, beurre fouetté,
brioche toastée* 19€

Frites maison, crème de truffe & parmesan 12€

DESSERTS

Découvertes sauvages 9€
Quenelle mousse myrtille sauvages - Sponge Cake Cassis
Myrtilles confites au poivre vert - Pointe de meringue -
Crumble croquant - Coulis de myrtille acidulée
Myrtilles glacées enrobées de chocolat noir 63%

Le chocolat en trois façons 9€
Tuiles croquantes au chocolat - Mousse chocolat noir 63%
- Crémeux chocolat lait - Fleur de sel -
Sauce chocolat 63% amère

Éclat d'abricot fumé au romarin 9€
Mousse abricot fumé au romarin - Tuiles dentelles
croustillantes aux amandes - Abricots rôtis -
Coulis d'abricots - Poudre de romarin fumé



*Le
Lupin*

Uniquement le soir & le samedi midi

COCKTAILS MAISON



Le Sauvage - 11€

*Vodka, sirop vanille maison, purée passion,
passoa, shooter champagne*



Apricot Burn - 10€

*Gin, purée d'abricot, jus de citron
& sirop de romarin*



Cognac Fig Sour - 10€

*Purée de figue, jus de citron, menthe,
sirop d'estragon*

COCKTAILS MAISON



Cherry Chocolat Kiss - 10€

*Vodka, purée de griotte,
pâte à tartinée & citron*

Strawberry Daiquiri - 9€

*Rhum, purée de fraise,
citron & sirop de basilic*



Amber Apple - 9€

*Whisky, jus de citron, sirop de cannelle,
liqueur d'amaretto & purée de pomme*