

# INVICTUS

## Entrées...

Hareng et pommes de terre, <i>vinaigrette d'échalotes et pomme verte</i>	14€
Aubergine au four, <i>fêta et tomates séchées façon fraîcheur</i>	12€
Salade de boulgour, <i>grenade et tomate à l'huile d'olive</i>	11€
Tataki de thon et nori, <i>fines lanières de courgette soja-yuzu</i>	21€
Foie gras au naturel, <i>gelée aux figues</i>	22€
Gros escargots au four, <i>persillade</i>	13€
Terrine de campagne « maison », <i>mesclun</i>	11€

## Plats...

Bouillon Thaï et gambas rôties, <i>vermicelles de riz et légumes croquants</i>	29€
Dorade Royale, <i>sauce Mauricienne</i>	32€
Salade César ( <i>poulet, anchois, salade Romaine, parmesan, œuf dur</i> )	24€
Paccheri à la carbonara façon « <i>Invictus</i> »	22€
Noix d'entrecôte, <i>sauce échalotes</i>	36€
Poitrine de cochon fondante et grillée, <i>sauce moutarde à l'ancienne et xérès, ail confit</i>	28€
Ballotine de poulet fermier, <i>émulsion de cacahuète et doux épices</i>	29€

## Desserts...

Millefeuille <i>aux gousses de vanille</i>	13€
Fruit de la passion craquelant, <i>mousse au chocolat noir</i>	13€
Paris-Brest, <i>glace espresso</i>	12€
Brioche perdue <i>et pommes rôties, caramel au beurre salée</i>	12€
Ile flottante, <i>crème anglaise</i>	10€

« Prix service compris »

-20% sur l'ensemble de la carte des mets et des vins pour vos déjeuners du mardi au vendredi.