



FOOD MENU

CHALET ROBINSON

ALL DAY
12-22H00

A PARTAGER ET ENTRÉES

 GAUFRE SALÉE AU PESTO, TAPENADE DE TOMATES SÉCHÉES, ŒUF SUR LE PLAT, HERBES FRAÎCHES	18	MINI-CROQUETTES CREVETTES, FROMAGE VIEUX-BRUGES TRUFFÉ OU MIX 7 PIÈCES 12 PIÈCES	16 22
 GAUFRE SALÉE AU PESTO, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, CRÈME DE PARMESAN, HERBES FRAÎCHES	18	 CROQUETTES DE VIEUX-BRUGES TRUFFÉ 1 PIÈCE 2 PIÈCES	8,5 16
 PÂTÉ DE CAMPAGNE SAUCE PICKLES MAISON, CORNICHONS	17	CROQUETTES AUX CREVETTES, JUS DE COQUE 1 PIÈCE 2 PIÈCES	11 21
 PLANCHE ROBINSON SÉLECTION DE JAMBONS & FROMAGES DE SAISON, BURRATA, COURGETTES RÔTIES, LÉGUMES PICKLES, HERBES FRAÎCHES, TAPENADE	21	FRITES FRAÎCHES	6
		FRITES FRAÎCHES DE PATATES DOUCES	7
		SAUCE ROBINSON LÉGÈREMENT PIQUANTE	2
		MAYONNAISE TRUFFÉE	2
		MAYONNAISE KETCHUP	1

GAUFRES ET CRÊPES

NATURE AU SUCRE	8
CHOCOLAT CHANTILLY CAMEL BEURRE SALÉ	11
MIKADO CHOCOLAT, BOULE DE GLACE VANILLE, CHANTILLY	11
SPÉCULOOS CRÈME DE SPECULOOS, BOULE DE GLACE AU SPÉCULOOS	11

DESSERTS

 PAVLOVA AUX MYRTILLES	11	CAFÉ GOURMAND TRIO DE MINI DESSERTS	13
TARTE TATIN AUX POMMES CARAMÉLISÉES BOULE DE GLACE VANILLE	11	MOELLEUX AU CHOCOLAT FLEUR DE SEL BOULE DE GLACE VANILLE <small>15 MINUTES DE CUISSON</small>	12
 CRÈME BRÛLÉE À LA NOISETTE	10	SORBETS ET GLACES	
CRÈMEUX DE CITRON BERGAMOTE MERINGUE À L'ITALIENNE, CRUMBLE	11	1 2 3 BOULE(S) AU CHOIX	3 6 8,5
CRUMBLE AUX POMMES ET AUX POIRES GLACE AU LAIT D'AMANDE	11	 GLACES ARTISANALES : VANILLE, CHOCOLAT, MOKA, SPÉCULOOS	
 MOUSSE AU CHOCOLAT NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES	11	 SORBETS : FRAISE, FRAMBOISE, CITRON	
		 DAME BLANCHE COULIS DE CHOKOTOFF	10

N'HÉSITÉS PAS À NOUS DEMANDER LA LISTE DES ALLERGÈNES.

 SANS GLUTEN

 SANS LACTOSE

 VÉGÉTARIEN

12-14H30



18-22H00

ENTRÉES

 VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON LÉGUMES GRILLÉS, GRAINES	14	 SCAMPIS AU BEURRE BLANC CITRON CONFIT, HERBES FRAÎCHES	18
 MOUSSELINE DE CAROTTE AU GINGEMBRE, ÉCHALOTES BRÛLÉES CRUMBLE DE GRAINES ET PARMESAN	14	 CARPACCIO DE BŒUF HOLSTEIN FUMÉ CHAMPIGNONS, FÈVES DE SOJA, PARMESAN	22
 ARTICHAUT, FROMAGE DE CHÈVRE GRILLÉ MOUSSELINE DE PANAI, HERBES FRAÎCHES	16	 TARTARE DE SAUMON POMMES GRANNY SMITH, CRÈME DE COURGETTE ET CURRY, SALADE D'HERBES	19
 TOASTS DE COURGE BUTTERNUT RÔTIE, FROMAGE DE CHÈVRE, SALADE DE BLÉ, GRAINES DE COURGE	16		

PLATS

 POLENTA CRÉMEUSE À LA TRUFFE POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, ÉPINARD, PARMESAN (OPTION VÉGANE À LA DEMANDE)	23	 TAGLIATA DE BŒUF BLETTES, ÉCHALOTES, PARMESAN, SAUCE BÉARNAISE, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	29
 ORECCHIETTE À L'AIL NOIR BURRATA, PLEUROTES, BASILIC	25	VOLAILLE BASSE TEMPÉRATURE POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, TAGLIATELLES FRAÎCHES, SAUCE AU THYM	26
 LASAGNE D'HIVER À LA TRUFFE CHAMPIGNONS, LÉGUMES D'HIVER	25	BURGER ROBINSON PAIN BRIOCHÉ, BACON, OIGNONS CARAMÉLISÉS, CHEDDAR, SAUCE ROBINSON LÉGÈREMENT ÉPICÉE, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	24
 CRISPY RÖSTI DE POMMES DE TERRE, FETA ET LÉGUMES PESTO DE ROQUETTE, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, ŒUF POCHÉ, SALADE D'HERBES	21	 AMÉRICAIN SALADE, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	24
 SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE PANÉ, COURGE BUTTERNUT RÔTIE, GRAINES, HERBES FRAÎCHES	24	ACCOMPAGNEMENTS	
 DUO DE SOLETTES SAUCE VERTE AU PERSIL, CITRON ET BEURRE, CAPRONS, SALADE D'HERBES, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX		FRITES FRAÎCHES	
 FILET DE DAURADE MOUSSELINE DE CAROTTE AU GINGEMBRE, BLETTES, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	27	FRITES DE PATATE DOUCE	
		POMMES DE TERRE GRENAILLE	
		SALADE VERTE	
		POÊLÉE DE HARICOTS ET FÈVES DE SOJA, HERBES, NOIX CONCASSÉES	
		MOUSSELINE DE CAROTTE AU GINGEMBRE	

MENU ENFANT

TENDERS DE POULET, COMPOTE MAISON. ACCOMPAGNEMENT : FRITES ET KETCHUP OU MOUSSELINE DE CAROTTE AU GINGEMBRE	14
 PÂTES SAUCE TOMATE FRAÎCHE, PARMESAN	14