



FOOD MENU

CHALET ROBINSON

ALL DAY
12-22H00

A PARTAGER ET ENTRÉES

 GAUFRE SALÉE AU PESTO, TAPENADE DE TOMATES SÉCHÉES PIMIENTOS AU SUMAC 18	MINI-CROQUETTES CREVETTES, FROMAGE VIEUX-BRUGES TRUFFÉ OU MIX 7 PIÈCES 12 PIÈCES 16 22
 GAUFRE SALÉE AU PESTO, CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉE, ŒUF POÊLÉ, SALADE D'HERBES 18	 CROQUETTES DE VIEUX-BRUGES TRUFFÉ 1 PIÈCE 2 PIÈCES 9 17
 HOUMOUS AU CITRON CONFIT CRUNCHY POIS-CHICHES ET PAIN NAAN 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	10
CHOCOLAT CHANTILLY CARMEL BEURRE SALÉ	12
MIKADO CHOCOLAT, BOULE DE GLACE VANILLE, CHANTILLY	12
SPÉCULOOS CRÈME DE SPECULOOS, BOULE DE GLACE AU SPÉCULOOS	12

DESSERTS

 MOUSSE DE COCO ANANAS 12	CAFÉ GOURMAND TRIO DE MINI DESSERTS 13
 CARAMÉLISÉ, ÉCLATS DE COCO GRILLÉE, CRUMBLE DE CHOCOLAT (VEGAN)	
FONDANT AU CHOCOLAT BLANC ET CITRON SORBET FRAMBOISE 12	CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 10
 PANACOTTA À LA VANILLE FRUIT DE LA PASSION ET MANGUE 12	SORBETS ET GLACES
CHEESECAKE AUX AGRUMES FRUITS ROUGES ET AMANDES GRILLÉES 12	1 2 3 BOULE(S) AU CHOIX 3 6 8,5
MOELLEUX AU CHOCOLAT FLEUR DE SEL BOULE DE GLACE VANILLE (15 MINUTES DE CUISSON) 12	 GLACES ARTISANALES : VANILLE, CHOCOLAT, MOKA, SPÉCULOOS
	 SORBETS : FRAISE, FRAMBOISE, CITRON
	 DAME BLANCHE COULIS DE CHOKOTOFF 10

NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE POUR TOUTE INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

 SANS GLUTEN

 SANS LACTOSE

 VÉGÉTARIEN

12-14 H 30				18-22 H 00	
ENTRÉES					
	MINI-RÖSTIS DE POMMES DE TERRE AUX HERBES SAUCE FETA TAHINI ET MENTHE	14		SCAMPIS AU BEURRE BLANC CITRON CONFIT, HERBES FRAÎCHES	18
	MAÏS MARINÉ AU ZAATAR SAUCE CHIMICHURRI (VEGAN)	14		CARPACCIO DE BŒUF HOLSTEIN FUMÉ ASPERGES VERTES, STRACCIATELLA DI BUFALA, PESTO, OIGNONS PICKLES	24
	VITELLO TONNATO À LA TRUFFE CAPRONS, RADIS, TOMATES SÉCHÉES ET CRUMBLE DE PARMESAN	17		BURRATA DES POUILLES GASPACHO ANDALOU, FINS CROUTONS	19
PLATS					
	CRUNCHY QUINOA JEUNES POUSSES D'ÉPINARD, FÉTA, GRENADE, AVOCAT, OLIVES, PASTÈQUE ET RADIS (OPTION VÉGANE À LA DEMANDE)	23		SALADE CÉSAR DE COUCOU BASSE TEMPÉRATURE ASPERGES GRILLÉES, ŒUF MOLLET ET TUILE DE PARMESAN	27
	FALAFELS DE LENTILLE CORAIL SAUCE FÉTA ET YAOURT, SALADE D'HERBES (OPTION VÉGANE À LA DEMANDE)	23		ENTRECÔTE DE BŒUF SALADE, SAUCE BÉARNAISE, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	34
	LASAGNE DE LÉGUMES ET CHÈVRE TOMATES SÉCHÉES, JEUNES POUSSES D'ÉPINARD	26		BURGER ROBINSON PAIN BRIOCHÉ, BACON, OIGNONS CARAMELISÉS, CHEDDAR, SAUCE ROBINSON LÉGÈREMENT ÉPICÉE, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	26
	ACCRAIS DE CABILLAUD AU CURRY ROUGE LÉGUMES SAUTÉS, RIZ SAUVAGE	24		AMÉRICAIN SALADE, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	26
	DUO DE SOULETTES SAUCE VERTE AU PERSIL, CITRON ET BEURRE, CAPRONS, SALADE D'HERBES, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	32		ACCOMPAGNEMENTS	
	POLPETTES DE VEAU SAUCE TOMATES CERISES CONFITES, PESTO, ROQUETTE ET PARMESAN, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	23		FRITES FRAÎCHES	
	POULPE GRILLÉ PURÉE DE POIVRONS ROUGES, SAUCE VIERGE ÉPICÉE À LA TOMATE ET MANGUE, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	36		FRITES DE PATATE DOUCE	
				PATATAS BRAVAS	
				SALADE VERTE	
				POÊLÉE DE HARICOTS ET FÈVES DE SOJA, HERBES, NOIX CONCASSÉES	
				RIZ SAUVAGE	
MENU ENFANT					
	TENDERS DE POULET & COMPOTE MAISON. ACCOMPAGNEMENT : FRITES ET KETCHUP OU RIZ SAUVAGE	14			
	PÂTES SAUCE TOMATE FRAÎCHE, PARMESAN	14			