



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 CAMEL BEURRE SALÉ	12
MIKADO CHOCOLAT, BOULE DE GLACE VANILLE, CHANTILLY	12
SPÉCULOOS CRÈME DE SPÉCULOOS, BOULE DE GLACE AU SPÉCULOOS	12

DESSERTS

 MOUSSE DE COCO ANANAS CARAMÉLISÉ, ÉCLATS DE COCO GRILLÉE, CRUMBLE DE CHOCOLAT 12	CAFÉ GOURMAND TRIO DE MINI DESSERTS 13
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

12-14H30



18-22H00

ENTRÉES

<p> VITELLO TONNATO À LA TRUFFE CAPRONS, RADIS, TOMATES SÉCHÉES ET CRUMBLE DE PARMESAN 17</p>	<p> SCAMPIS AU BEURRE BLANC CITRON CONFIT, HERBES FRAÎCHES 18</p>
<p> BURRATA DES POUILLES GASPACHO ANDALOU, FINS CROUTONS 19</p>	<p> CARPACCIO DE BŒUF HOLSTEIN FUMÉ ASPERGES VERTES, STRACCIATELLA DI BUFALA, PESTO, OIGNONS PICKLES 24</p>

PLATS

<p> CRUNCHY QUINOA JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD, FÉTA, GRENADE, AVOCAT, OLIVES, PASTÈQUE ET RADIS - ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX (OPTION VÉGANE À LA DEMANDE) 23</p>	<p> ENTRECÔTE DE BŒUF SALADE, SAUCE BÉARNAISE, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX 34</p>
<p> FALAFELS DE LENTILLE CORAIL SAUCE FÉTA ET YAOURT, SALADE D'HERBES (OPTION VÉGANE À LA DEMANDE) 23</p>	<p>BURGER ROBINSON PAIN BRIOCHÉ, BACON, OIGNONS CARAMÉLISÉS, CHEDDAR, SAUCE ROBINSON LÉGÈREMENT ÉPICÉE, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX 26</p>
<p> LASAGNE DE LÉGUMES ET CHÈVRE TOMATES SÉCHÉES, JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD 26</p>	<p> AMÉRICAIN SALADE, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX 26</p>
<p> ACCRAS DE CABILLAUD AU CURRY ROUGE LÉGUMES SAUTÉS, RIZ SAUVAGE 24</p>	<p>ACCOMPAGNEMENTS</p> <p>FRITES FRAÎCHES</p> <p>FRITES DE PATATE DOUCE</p> <p>PATATAS BRAVAS</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>POËLÉE DE HARICOTS ET FÈVES DE SOJA, HERBES, NOIX CONCASSÉES RIZ SAUVAGE</p> <p>MINI-RÖSTIS DE POMMES DE TERRE AUX HERBES SAUCE FETA TAHINI ET MENTHE</p> <p>MAÏS MARINÉ AU ZAATAR SAUCE CHIMICHURRI (VEGAN)</p>
<p>DUO DE SOLETTES SAUCE VERTE AU PERSIL, CITRON ET BEURRE, CAPRONS, SALADE D'HERBES, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX 32</p>	
<p> POLPETTES DE VEAU SAUCE TOMATES CERISES CONFITES, PESTO, ROQUETTE ET PARMESAN, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX 23</p>	
<p> POULPE GRILLÉ PURÉE DE POIVRONS ROUGES, SAUCE VIERGE ÉPICÉE À LA TOMATE ET MANGUE, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX 36</p>	
<p>SALADE CÉSAR DE COUCOU BASSE TEMPÉRATURE ASPERGES GRILLÉES, ŒUF MOLLET ET TUILE DE PARMESAN 27</p>	

MENU ENFANT

<p>TENDERS DE POULET & COMPOTE MAISON. ACCOMPAGNEMENT : FRITES ET KETCHUP OU RIZ SAUVAGE 14</p>	<p> PÂTES SAUCE TOMATE FRAÎCHE, PARMESAN 14</p>
--	---