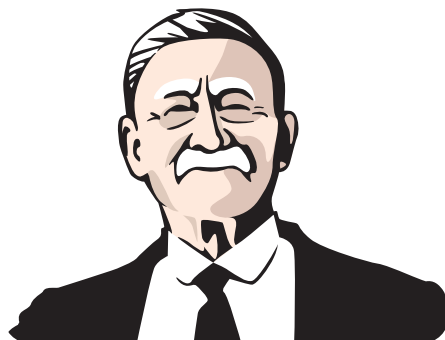


LE RADEAU

D'Alexis

DEPUIS 1901



→ ENTRÉES | STARTERS

01. **Velouté** crème du Barry 14.00.-
UK - Barry cream **soup**
02. **Foie gras** mi-cuit aux pommes caramélisées 24.00.-
UK - Semi cooked **foie gras** with caramelized apples
03. **Salade du Léman** : truite, omble, féra fumés 20.00.-
UK - **Léman salad** : homemade Smoked féra, trout and artic char
04. **Tartare de truite**, crème fumée, agrumes et mangue 21.00.-
UK - **Tatartare style trout** smoked cream, citrus fruit and mango
05. **Pithiviers de canard** au foie gras 23.00.-
UK - **Duck** in puff pastry with foie gras
06. **Oeuf parfait**, crème de parmesan, compotée d'oignon et chips de jambon
cru 18.00.-
UK - **Soft boiled poached egg** with parmesan cheese cream, stewed
onions and cured ham crisps
07. **Charlotte de céleri rave**, garniture forestière et foie Gras 19.00.-
UK - **Celery charlotte**, forestière style garnish and foie gras
08. **Os à moelle**, poêlée d'escargots à l'ail noir 22.00.-
UK - **Marrow bone**, pan sauteéd mushrooms with black garlic
09. **Raviole de langoustines maison** à la truffe 22.00.-
UK - **Small ravioli of dublin bay prawn** flavoured with truffles

→ PLATS | DISHES

POISSONS | FISHES

10. **Saint-Jacques snackées**, mousseline de petits pois maraîchers, chips de Chorizo 31.00.-
UK - **Snacked scallops**, lightly whipped garden peas purée, spicy pork sausage with red pepper crisps
11. **Dos de cabillaud fumé** au bois de hêtre et risotto de légumes 26.00.-
UK - **Back of smoked cod** and vegetables risotto
12. **Filet de daurade royale**, crème de chorizo 28.00.-
UK - **Gilt head bream fillet** and spicy pork sausage with red pepper cream
- Filets de perches | UK - Perch filets**
13. ▪ **Meunières** 32.00.-
14. ▪ **Crème vin blanc | UK - white wine cream** 33.00.-
15. ▪ **Provençales | UK - provençal style.** 34.00.-
16. **Ombre chevalier** découpé en salle, frites maison et légumes du jour, pièce pour 2 personnes, prévoir 15 minutes de cuisson 68.00.-
UK - **Artic char** carved tableside, homemade fries and vegetables of the day, piece for two people, allow 15 minutes of cooking

VIANDES | MEATS

17. **Carré de porc fermier** laqué au miel et aux épices, poêlée de pommes rattes du Touquet 29.00.-
UK - **Glazed loin of pork** with honey and spices, pan sautéed rat potatoes from Touquet
18. **Filet de Canette** aux myrtilles, polenta au lard fumé 26.00.-
UK - Blueberries **duckling fillet**, polenta with smoked bacon
19. **Pavé de filet de bœuf** de Savoie aux cèpes, gratin dauphinois 35.00.-
UK - **Thick beef fillet steak** from Savoy with cepe mushrooms and dauphiné style creamed potatoes
20. **Cœur de ris de veau poêlé** sauce morilles et truffes, beignet de pomme de terre 38.00.-
UK - **Pan seared veal sweetbreads**, morel and truffle sauce, potatoes fritters

→ FROMAGES | CHEESES

21. Sélection de **fromages** 14.00.-
UK - Special selection of **cheeses**
22. **Fromage blanc à la crème** et coulis de fruits rouges 7.50.-
UK - **Fresh cream cheese**, red fruits sauce

→ DESSERTS

23. **Demandez-nous les gourmandises du moment**
UK - **Ask us for the delicacies of the moment**

→ MENUS

MENU ENFANT | CHILDREN MENU 16.00.-

24. **LE PETIT FERMIER**
Steak haché **ou** jambon blanc, frites
UK - *Chopped steak or ham, fries*
+
Une boule de glace **ou** fromage blanc
UK - *One scoop of ice cream or fresh cream cheese*

25. **LE MOUSSAILLON**
Filets de perches, frites
UK - *Perch fillets, fries*
+
Une boule de glace **ou** fromage blanc
UK - *One scoop of ice cream or fresh cream cheese*

MENU DU JOUR | MENU OF THE DAY

Uniquement les midis du lundi au vendredi
UK - *Only for lunchtime from Monday to Fridays*

26. **LA TOTALE** 25.00.-
Entrée du jour | UK - *Menu starter*
+
Plat du jour | UK - *Dish of the day*
+
Dessert du jour | UK - *Dessert of the day*

27. **DUO** 20.00.-
Entrée du jour | UK - *Menu starter*
+
Plat du jour | UK - *Dish of the day*
ou | or
Plat du jour | UK - *Dish of the day*
+
Dessert du jour | UK - *Dessert of the day*

27. **SOLO** 16.00.-
Plat du jour | UK - *Dish of the day*

27. MENU VÉGÉTARIEN | MENU OF THE DAY 35.00.-

- Velouté** crème du Barry
UK - *Barry cream soup*
+
Charlotte de céleri rave, garniture forestière
UK - *Celery root charlotte, forest garnish*
+
Dessert au choix
UK - *Dessert of your choice*

28. **MENU LOGIS** 44.00.-

1 ENTRÉE AU CHOIX | 1 STARTER OF YOUR CHOICE

Oeuf parfait, crème de parmesan, compotée d'oignon et chips de jambon cru
UK - **Soft boiled poached egg** with parmesan cheese cream, stewed onions and cured ham crisps
ou | or

Tartare de truite, crème fumée, agrumes et mangue
UK - **Tatart style trout** smoked cream, citrus fruit and mango
ou | or

Salade du Léman : truite, omble, féra fumés
UK - **Léman salad** : homemade Smoked féra, trout and artic char

1 PLAT AU CHOIX | 1 DISH OF YOUR CHOICE

Dos de cabillaud fumé au bois de hêtre et risotto de légumes
UK - **Back of smoked cod** and vegetables risotto
ou | or

Filet de Canette aux myrtilles, polenta au lard fumé
UK - **Blueberries duckling fillet**, polenta with smoked bacon
ou | or

Carré de porc fermier laqué au miel et aux épices, poêlée de pommes rattes du Touquet
UK - **Glazed loin of pork** with honey and spices, pan sauteéd rat potatoes from Touquet

1 DESSERT AU CHOIX | 1 DESSERT OF YOUR CHOICE

29. **MENU LÉMAN** 54.00.-

1 ENTRÉE AU CHOIX | 1 STARTER OF YOUR CHOICE

Foie gras mi-cuit aux pommes caramélisées
UK - **Semi cooked foie gras** with caramelized apples
ou | or

Os à moelle, poêlée d'escargots à l'ail noir
UK - **Marrow bone**, pan sauteéd mushrooms with black garlic
ou | or

Pithiviers de canard au foie gras
UK - **Duck** in puff pastry with foie gras
ou | or

Raviole de langoustines maison à la truffe
UK - **Small ravioli of dublin bay prawn** flavoured with truffles

1 PLAT AU CHOIX | 1 DISH OF YOUR CHOICE

Filets de perches meunières, crème vin blanc ou provençales
UK - **Perch filets** meunière, white wine cream or provençak style
ou | or

Pavé de filet de bœuf de Savoie aux cèpes, gratin dauphinois
UK - **Thick beef fillet steak** from Savoy with cepe mushrooms and dauphiné style creamed potatoes
ou | or

Cœur de ris de veau poêlé sauce morilles et truffes, beignet de pomme de terre (+3.-)
UK - **Pan seared veal sweetbreads**, morel and truffle sauce, potatoes fritters (+3.-)

1 DESSERT AU CHOIX | 1 DESSERT OF YOUR CHOICE