



LA FAYETTE

Vivez l'expérience

Suggestions du chef



Tartare de bœuf maison, salade verte , frites fraîches maison

Beef tartar, green salad, homemade fries

26.00€

Côte de boeuf de la boucherie REMY de ARCHES (88380), salade verte, frites, béarnaise maison (Pièce d'environ 1 Kg)

Rib steak from the Remy butcher shop in Arches (88380), green salad, fries, homemade Béarnaise sauce (cut weighing approximately 1 kg)

10 €/100g

Gambas grillées, tourbillon de pomme de terre, légumes grillés, sauce piperade

Grilled prawns, potato whirl, grilled vegetables, piperade sauce

32.00€



Tarte fine de légumes grillés, pesto, parmesan, sauce piperade

Fine tart of grilled vegetables, pesto, parmesan, piperade sauce

23.00€

Salades d'été :

- Tataki de thon, sésame, nori, sucrine, tomate, tuile de pain, Œuf parfait
- ou
- Aiguillette de poulet jaune, sucrine, tomate, parmesan, tuile de pain, Œuf parfait

Summer salads:

Tuna tataki, sesame, nori, sucrine lettuce, tomato, bread tuile, Perfect egg

OR

Yellow chicken strips, sucrine lettuce, tomato, parmesan, bread tuile, Perfect egg

25.00€

Chariot de fromages

Cheese trolley

11.00 €

Chariot de desserts

Dessert trolley

13.00 €



Tous nos plats sont disponibles en version végétarienne

Nos viandes bovines et volailles sont d'origine française

Nos abats d'origine française, hollandaise, belge.

Nos viandes porcines sont d'origine française et ibérique

Nos viandes ovines sont d'origine du Royaume Uni

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place

À partir de produits bruts

Prix nets - Service compris



Menu à 64.00 €

(Menu à 59.00 € sans fromages)



Œuf parfait, coquilles St Jacques et fruits de la passion

Perfect egg, scallops, and passion fruit

Ou

Duo de foie gras terrine et poêlé, crème d'artichauts

Duo of foie gras terrine and pan-seared foie gras, artichoke cream

Filet de bœuf lorrain, millefeuille de pomme de terre et foie gras,
pleurotes et réduction de Syrah

Lorraine beef tenderloin, potato and foie gras mille-feuille, oyster mushrooms, and Syrah reduction

Ou

Lieu jaune, raviole aux morilles, crème de carottes et beurre de
bourgeons d'origan

Pollack, morel ravioli, carrot cream, and oregano bud butter

Chariot de fromages

Cheese trolley

Chariot de desserts

Entrée : 24.00€

Dessert trolley

Plat : 34.00€

Nos viandes bovines et volailles sont d'origine française
Nos abats d'origine française, hollandaise, belge.
Nos viandes porcines sont d'origine française et ibérique
Nos viandes ovines sont d'origine du Royaume Uni

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place
À partir de produits bruts Prix nets - Service compris



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Menu à 48.00 €

(Menu à 43.00 € sans fromages)



Terrine de foie gras de canard , autour des fruits rouges

Duck foie gras terrine, with red fruits around

Ou

Tartare de thon et mangue, vinaigrette amande ciboulette

Tuna and mango tartare, almond chive vinaigrette

Filet de daurade Royale, sablé parmesan, pesto basilic, légumes
du moment

*Royal sea bream fillet, parmesan shortbread, basil pesto, seasonal
vegetables*

Ou

Ris et filet mignon de veau, croûte et huile de pistache, crème de safran,
tian de légumes et pommes de terre dorées

*Veal sweetbread and filet mignon, crust and pistachio oil, saffron cream,
vegetable tian and golden potatoes*

Chariot de fromages

Cheese trolley

Chariot de desserts

Dessert trolley

Entrée : 21.00€

Plat: 27.00€

Nos viandes bovines et volailles sont d'origine française

Nos abats d'origine française, hollandaise, belge.

Nos viandes porcines sont d'origine française et ibérique

Nos viandes ovines sont d'origine du Royaume Uni

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place

À partir de produits bruts Prix nets - Service compris



Menu à 38.00 €

(Menu à 43.00 € fromages + desserts)



Sablé parmesan, crème d'avocats, rilette de crevettes Bouquet et écrevisses, pickles de légumes

Parmesan shortbread, avocado cream, Bouquet shrimp rillettes and crayfish, pickled vegetables

Ou

Velouté froid de courgette au lait de coco, salade de légumes et jambon de Parme, huile de truffe

Chilled zucchini soup with coconut milk, vegetable salad and Parma ham, truffle oil

Blanc de volaille d'Alsace à la mélisse, écrasée de pommes de terre et citrons confits, sauce Sylvaner

Alsatian chicken breast with lemon balm, crushed potatoes and preserved lemons, Sylvaner sauce

Ou

Filet de maigre, pomme Boulangère façon Tatin, salade d'herbes et tomates confites

Fillet of meagre, Boulangère-style Tatin potatoes, herb salad and confit tomatoes

Chariot de fromages

Cheese trolley

Ou

Chariot de desserts

Entrée: 17.00€

Dessert Trolley

Plat: 23.00€

Nos viandes bovines et volailles sont d'origine française

Nos abats d'origine française, hollandaise, belge.

Nos viandes porcines sont d'origine française et ibérique

Nos viandes ovines sont d'origine du Royaume Uni

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place

À partir de produits bruts Prix nets - Service compris



Menu à 27.00€

(Sauf vendredi soir , samedi, dimanche & jours fériés)



Gaspacho de petit pois à la menthe

Minted pea gazpacho

Ou

Bavarois de truite fumée maison, crème de raifort

Homemade smoked trout bavarois, horseradish cream

Jambon braisé et pommes de terre grenaille

Braised ham with baby potatoes

Ou

Nems de poisson, sauce aigre douce

Fish spring rolls with sweet and sour sauce

Assiette de fromage

Cheese plate

Ou

Dessert du Jour

Dessert of the Day

Entrée + Plat: 23.00€

Plat + fromages ou desserts: 23.00€

Chariot de fromages ou Chariot desserts: supplément de 5.00€

Nos viandes bovines et volailles sont d'origine française

Nos abats d'origine française, hollandaise, belge.

Nos viandes porcines sont d'origine française et ibérique

Nos viandes ovines sont d'origine du Royaume Uni

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place

À partir de produits bruts Prix nets - Service compris

