





Le Courlieu

Gourmand depuis 1965



Les entrées / Starters

LES BOURGOTS À L'AIL GRATINÉS beurre en persillade GARLIC BOURGOT parsley butter		12
LE TARTARE DE VEAU DE GRAIN cornichons de kombu de Seabiosis, graines de citrouille, canneberges séchées, pain piadina GRAIN VEAL TARTAR kombu seaweed pickles, pumpkin seeds, dried cranberries, piadina flat bread		11.5
LE SAUMON EN GRAVLAX épices boréales, pickles GRAVLAX SALMON boreal spices, hand-made pickles	 	13.5
LA CHAUDRÉE DE MADAME COMEAU pommes de terre, fruits de mer, poireaux, vin blanc MRS COMEAU CHOWDER potatoes, sea food, leeks, white wine		15
LE THON À CRU FAÇON CARPACCIO thon yellowfin, chou, cari, citron CARPACCIO YELLOWFIN TUNA cabbage, curry, lemon		18.5
LE POTAGE DU MOMENT SOUP OF THE DAY		5
LA SALADE DU CHEF CHEF'S SALAD		6

Les enfants / Children

LE POULET GRILLÉ filet de poitrine de poulet joliment grillé, frites, salade GRILLED CHICKEN nicely grilled chicken breast filet, fries, salad		9
LE SAUMON POÊLÉ pavé de saumon de l'Atlantique, croquette de polenta au fromage, salade PAN-SEARED SALMON Atlantic salmon, cheese polenta croquettes, salad		11

Le Courlieu

Gourmand depuis 1965



Les plats / Mains

- LA SALADE CÉSAR AU POULET MARINÉ TANDOORI** | laitue romaine, poulet tandoori, bacon, parmesan bio Riviera **16.5**
- TANDOORI CHICKEN CESAR SALAD** | romaine lettuce, marinated chicken, bacon, Riviera organic parmesan cheese
- LE TARTARE DE VEAU DE GRAIN** | cornichons de kombu de Seabiosis, graines de citrouille, canneberges séchées, pain piadina, frites et salade **22.5**
- GRAIN VEAL TARTAR** | kombu seaweed pickles, pumpkin seeds, dried cranberries, piadina flat bread, salad and french fries
- LE FLÉTAN EN PAPILOTE** | choux de Bruxelles, pesto de tomates séchées, choux rôtis, crème d'edamames  **23.5**
- HALIBUT IN FOIL** | Brussel sprout in dried tomato pesto, roasted cabbages, edamame bean cream
- LE HOMARD AU BOUILLON** | gingembre, citronnelle, coriandre, menthe, bouillon de légumes **28.5**
- LOBSTER BROTH** | ginger, lemongrass, coriander, mint, vegetable broth 
- LE BURGER L'GROS BEEF** | boeuf, fromage Tête dure, champignons, épices à steak, pickles **17.5**
- L'GROS BEEF BURGER** | beef, Tete dure cow cheese, mushrooms, steak spices, pickles
- LA MACREUSE DE BOEUF MARINÉ** | croquette de polenta au fromage suisse Riviera, gouttes de poivrons, légumes rôtis **24.5**
- MARINATED BEEF SHOULDER STEAK** | cheese polenta croquettes, sweet pepper drops, roasted vegetables
- L'INSPIRATION DU CHEF** **SD**
- CHEF'S INSPIRATION**

 Plats sans gluten ajouté / without gluten added

 Plats sans lactose / lactose-free