



les Nymphéas

FAIT MAISON - MAÎTRE RESTAURATEUR

MENU

ENTREE + PLAT + DESSERT 32

ENTRÉES

TOMATE MOZZARELLA 9

Mozzarella di Buffala, tomates cerise, olives noires et sa sauce pesto.

SAUMON GRAVLAX 12

Recette scandinave (saumon mariné 48h au gros sel, sucre et à l'aneth).

FOIE GRAS MI-CUIT 14

Foie gras de canard du Gers, avec sa fleur de sel et sa confiture d'oignons.

TERRINE DE SAUMON 8

MELON ET SON JAMBON

DE PAYS 8

SALADES

SALADE CESAR 15

Salade, tomates cerise, oeuf poché, parmesan, poulet, sauce César.

SALADE GOURMANDE 16

Salade, jambon de pays, foie gras mi-cuit, lardons.

SALADE CHÈVRE CHAUD 14

Salade, chèvre sur toast, miel, lardons grillés.

NYPHEAS BOWL 16

Saumon Gravlax, crevettes, quinoa, salade, avocat, tomates cerise, carottes, concombres, oignons rouges.

PLATS

BURGER DU MOMENT 17

Pain frais et steak haché maison env 180g,

TARTARE DE BOEUF 17

Préparé par nos soins

ANDOUILLETTE AAAAA 17

Andouillette de Troyes grillée AAAAA sauce moutarde de Meaux

ESCALOPE DE SAUMON 17

A la plancha sauce tartare

ENTRECÔTE PERSILLÉE 23

Env 350g, frites
Poivre, roquefort ou tartare

BAVETTE ANGUS 17

Pièce de bœuf Angus env.250g

MARMITES DE MOULES 17

Sauce au choix: Marinière, crème, paysanne, curry, roquefort, moutarde de Meaux avec frites maisons

MENU ENFANT -12 ANS

GALETTE JAMBON FROMAGE, MOULES À LA CRÈME OU STEAK HACHÉ FRITE

BOISSONS AU CHOIX JUS DE FRUITS COCA OU SIROP

CRÊPES OU GLACES 2 BOULES



les Nymphéas

FAIT MAISON - MAÎTRE RESTAURATEUR

MENU A VOLONTE

MARMITES DE MOULES 31

Hors midi

Marinière, crème, paysanne, curry, roquefort, moutarde de Meaux avec frites maisons

Dessert au choix

FONDUE BOURGUIGNONNE 31

Fondue bourguignonne cœur de rumsteak frites ou gratin

Dessert aux choix

MENU RACLETTE 31/PERS

2 personnes minimum

Fromage à raclette, pommes de terre, charcuterie et salade

Dessert au choix

FONDUE SAVOYARDE 31

Fondue savoyarde aux 3 fromages

Emmental, Copté, Beaufort, charcuterie, salade

Dessert au choix

FORMULE BRETONNE 31

Hors midi

Galettes et crêpes au choix à volonté

37,5cl de cidre

GALETTES SARRAZIN

COMPLETE 11

Jambon, oeuf emmental

FINISTERE 12

Lard, oeuf, emmental

GUÉMÉNÉ 13

Andouille Guéméné, oeuf, emmental

ANDALOUSE 13

Chorizo, poivrons, oeuf, emmental

SUPRÊME 13

Poulet, champignons, oeuf, emmental

TEXANE 13

Steak haché, oeuf, oignons, emmental

BAYONNE 13

Jambon de pays, pommes de terre, emmental

FORESTIÈRE 12

Jambon, oeuf, champignon emmental

FRANCILIENNE 13

Steak haché, pommes de terre, reblochon, emmental

ROQUEFORT 12

Roquefort, noix, oeuf, emmental

CHAVIGNOL 13

Fromage de chèvre, lard, oeuf emmental

CAPRINE 13

Fromage de chèvre, jambon de pays, miel, emmental

BRIE 13

Brie fermier, miel, pommes de terre, lard, emmental

NORDIQUE 13

Saumon Gravlax, crème fraîche, citron

JURASSIENNE 13

Pommes de terre, reblochon, lard, emmental, oignons



les Nymphéas

FAIT MAISON - MAÎTRE RESTAURATEUR

LE MIDI

MENU

PLAT DU JOUR	ENTRÉE OU DESSERT + PLAT	ENTRÉE + PLAT + DESSERT
14	17	22

TERRINE DE SAUMON

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

MELON ET SON JAMBON DE PAYS

FOIS GRAS FERMIER DU GERS (SUPP 5E)

PLAT DU JOUR

SAUMON À LA PLANCHA

SUGGESTION DU MOMENT (SUP 5)

BURGER DU MOMENT

ENTRECÔTE PERSILLÉE (SUP 5)
Entrecôte env 350g

BAVETTE ANGUS
Env 250g

GALETTE
au choix de la carte

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

DESSERT DU JOUR

CRÊPES

chocolat, beurre sucre, caramel au
beurre salé, Nutella, miel artisanal

CRÊME BRÛLÉE

FONDANT AU CHOCOLAT

2 BOULES DE GLACE OU SORBET

CAFÉ GOURMAND (SUP 2.20)

FROMAGE BLANC DE LA FERME DE SAINT
THIBAULT

BRIE DE MEAUX FERMIER DE FAVIÈRES

Coulis de fruit rouge, caramel ou miel

CRÊPES

BEURRE SUCRE	4,50	BANANE CARAMEL AU BEURRE SALÉ	6,80
BEURRE SUCRE CITRON	4,50	CHOCOLAT NOIX DE COCO	6,80
NUTELLA	5,80	CHOCOLAT AMANDES GRILLÉES	6,80
CHOCOLAT CHAUD	5,80	POMME CARAMÉLISÉES	6,80
MIEL	5,80	POMME FLAMBÉE AU CALVADOS	6,80
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	6	CHANTILLY MAISON	5,80

FLAMBÉE (CALVADOS, RHUM, GRAND MARNIER) 7,90

NORMANDE (FLAMBÉE CALVADOS, 2 BOULES VANILLE, POMME) 8,50

CRÉPITEROLE (2 BOULES VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, AMANDES GRILLÉES, CHANTILLY) 8,50

NOS GLACES ET SORBETS

NOS GLACES ET SORBETS SONT ARTISANALES DU GLACIER "CHARIOT DES GLACES"

DAME BLANCHE	7.90	BANANA SPLIT	7.90
Glace vanille, sauche chocolat, chantilly		banane, glace vanille/fraise/chocolat, sauce chocolat, chantilly.	
COLONEL	8.90	CHOCOLAT LIÉGOIS	7.90
Sorbet citron vert, vodka		Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly	
COUPE MALAGA	8.90	CHOCOLAT LIÉGOIS	7.90
Sorbet citron vert, vodka		Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly	
COUPE ICEBERG	8.90	COUPE GLACÉE TROIS BOULES	6.90
Menthe-chocolat, get 27		Vanille, café, chocolat, fraise, rhum raisin, caramel	
SORBET TROIS BOULES	6.90		
Citron, cassis, passion, ou pomme			

DESSERTS

FROMAGE BLANC DE LA FERME DE SAINT THIBAULT	6.90	BRIE DE MEAUX FERMIER DE FAVIÈRES	6.90
Au miel ou au coulis de fruits rouges		CRÈME BRULÉE	6,90
FONDANT AU CHOCOLAT	6,90	TARTE TATIN	6,90
CAFÉ GOURMAND	6,90		
Assortiments dessert et café			

