
Cléo

RESTAURANT

Menu Cléo*

Plat du jour
Café gourmand

Dish of the day
Gourmet coffee

29€

* Servi au déjeuner du lundi au dimanche
* From monday to sunday lunch

Menu Narcisse*

Entrée / Plat / Dessert
À choisir A la carte

Starter / Main course
Dessert
to choose A la carte

48€

Menu Léopold

Menu en quatre services
Deux entrées / Plat / Dessert
À choisir A la carte

Four courses meal
Two starters / Main course
Dessert
to choose A la carte

65 €

ENTRÉES / STARTERS

- Velouté de petits pois et courgettes, ricotta fumée **12€**
Peas and zucchini velouté, smoked ricotta
- Burrata, tomates Ananas, aioli, sarrasin grillé **14€**
Burrata, yellow tomatoes, aioli, grilled buckwheat
- Labneh, concombres grillés, zaatar, huile d'olive. **16€**
Labneh, grilled cucumber, zaatar, olive oil
- Tataki de boeuf, purée d'aubergine et tahini, radis Daikon en pickle. **17€**
Beef Tataki, eggplant and tahini purée, Daikon radish pickle
- Sashimi de bar, cresson, fenouil, melon Charentais **18€**
Bass sashimi, watercress, fennel, Charentais melon
-
-

PLATS / MAIN COURSES

- Supreme de volaille, figues, purée de choux fleur, cacahuètes **32€**
Poultry supreme, figs, cauliflower purée, peanuts
- Filet de boeuf, blettes, écrasé de pommes de terre (+4€) **38€**
Beef fillet, swiss chard, mashed potatoes (+4€)
- Saumon, carottes jaunes rôties, poivrons marinés **29€**
Salmon, roasted yellow carrots, marinated peppers
- Daurade, haricots verts, bisque de crabe **32€**
See Bass, green beans, crab bisque
- Ravioli «Cacio e pepe», purée d'ail, épinards, amandes grillées **26€**
Ravioli «Cacio e pepe», garlic puree, spinach, grilled almonds
- Plat du jour servi au déjeuner du lundi au vendredi. **27€**
Dish of the day from monday to friday lunch
-
-

* en supplément du prix du menu / * in addition to the menu price

DESSERTS / DESSERTS

Assiette de fromages de chez «Quatrehomme».....	14 €
<i>Cheese plate from «Quatrehomme»</i>	
Panna Cotta vanille safran, compoté de cerises de Ceret	11 €
<i>Saffron vanilla Panna cotta, Ceret cherries compote</i>	
Coeur coulant au chocolat noir, glace du jour	11 €
<i>Chocolat lava cake, ice cream of the day</i>	
Dôme exotique, gel abricot, fruits rouges	11 €
<i>Exotique dome, apricot gel, red fruits</i>	
Salade de fruits frais.....	11 €
<i>Fresh fruits salad</i>	
Café gourmand	11 €
<i>Gourmet coffee</i>	

Prix nets taxes & service compris. Viande de bœuf née et élevée en France ou UE.

Prices including tax & service. Beef born and raised in France or UE.

En cas d'intolérance alimentaire ou allergie, demandez à notre équipe la liste des substances que contient chaque plat. *In case of food intolerance or allergy, ask our team for the list of substances contained in every dish*
