

LE ESMOND

- Cuisine -

ENTRÉES

Champignons/Escargots - 16
*Casserole de champignons et escargots
sauce à l'ail noir, gratinée au Oka*

L Gyozas - 10
*Dumplings de porc poêlé, miso, lime
coriandre et sauce Ponzu*

Pâté de Campagne - 11
*Terrine de porc, moutarde, oignons pickled
œuf mollet*

Keftas d'agneau - 13
*À l'indienne, sauce au beurre, mayonnaise à
l'aneth, pain naan et labneh*

Cassoulet de Moules - 10
*Casserole de moules marinées, haricots
blancs gratinée*

V Betteraves chèvre - 13
*Betteraves rôties au four, amandes rôties,
crémeux de chèvre, caramel balsamique et
caviar*

L Chinatown-42
*Entrée à partager pour 4
12 Dumplings de Porc
4 Rouleaux Impériaux*

V Burrata - 20
*Pâte feuilletée, concassée de tomates
confites, pesto, noix de pin et huile de
truffe*

Chou Sar- 12
*Chou de Savoie brûlé, sauce crémeuse
césar, chorizo et parmesan*

Tartare de Bœuf entrée/plat - 15/23
*Bœuf coupé au couteau, cornichons
sucrés, céleris, olives, parmesan et
caramel balsamique*

L Tartare de Saumon entrée -15
*Saumon coupé au couteau, riz collant,
concombres, poudre de Nori, échalotes
frites*

Pétoncles/ Chorizo -18
*Pétoncles poêlées sur cake de chorizo,
sauce romesco et glace de viande*

L Rouleaux Impériaux -12
*Rouleaux de crevettes et champignons,
sauce mayonnaise épicée et sésame*

V Frites à la grecque - 9
Citron, herbes parmesan et huile de truffe

G Salade Garde-Manger - 8
*Mesclun, légumes croquants,
vinaigrette jus de viande moutarde,
parmesan*



LE ESMOND

- Cuisine -

PLATS PRINCIPAUX

V Carpaccio de courgettes - 16
Vinaigrette à l'ail confit et miel, fromage feta, sauce romesco, menthe, amandes et croûtons

LV Bol Poké - 20
(Thon, Saumon ou Tofu)
Riz, concombres, mangues, purée d'avocat, wakames sésame, poudre de Nori, oignons frits et mayonnaise épicée

G Salade Esmond - 19
Volaille, bacon, fromage bleu, noix, œuf mollet et vinaigrette jus de viande

L Chou-Sar au Poulet - 18
Chou de Savoie brûlé, sauce crémeuse César, chorizo et parmesan, volaille

G Moules Frites 22
Sauce à la crème et Dijon, vin blanc, bacon, menthe et petits pois

L Poisson Saisi - 25
Légumes poêlés, rondelles d'oignon, chorizo et hummus

L Sans Lactose
G Sans Gluten
V Végé

B Boudin Croustillant - 24
Sur cassoulet à la tomate, chorizo, gésiers de canard, merguez, œuf au plat et labneh

LG Onglet de Bœuf - 27
Légumes rôtis, guacamole, pommes de terre confites et sauce Chimichurri

P Pétoncles - 38
Cake chorizo, haricots blanc, chou-fleur, petits pois et bacon

P Pâtes aux Escargots - 24
Sauce à la crème et vin blanc avec champignons, bacon et escargots

P Pâtes Ragout - 22
Sauce bolognaise de viande braisée, parmesan et huile d'olive

G Filet Mignon 6 oz. - 42
Filet de bœuf gratiné au Oka, purée de pommes de terre, céleri-rave, champignons et sauce Bordelaise

C Canard Confit - 27
Cuisse de canard servi sur gnocchis forestiers, mouillette et cerfeuil

G Jarret D'Agneau - 28
Laqué aux olives Kalamata, pizzette de polenta aux escargots gratinés et crémeux de chèvre

