



# le réservoir

club bar restaurant spectacle

de **Mary de Vivo**  
Cooking Designer

Notre philosophie : une cuisine artisanale sans OGM, réalisée avec des produits de saison qui proviennent, pour la plupart, de l'agriculture biologique.

## POUR COMMENCER...

<b>Foie gras</b> mi-cuit à la vanille, tartines d'épices à la banane, caramel de vinaigre balsamique	16€
<b>Croustillant de chèvre</b> frais, légumes du soleil, pistou	9€
<b>Oeuf en cocotte</b> aux écrevisses, fumet de truffes, estragon, mouillettes grillées	14€
<b>Chartreuse de saumon</b> en tartare à la poire, vinaigrette au gruë de Kao, graines passion	10€
<b>Tortilla d'écrevisses et avocat</b> , herbes, hénokis, vinaigrette au chocolat blanc	11€
<b>Salade Caesar</b> du Réservoir	14€

## POUR CONTINUER...

<b>Risotto</b> crémeux aux morilles	16€
<b>Spaghetti</b> maison all'arrabbiata	14€
<b>Sashimi</b> de saumon, riz Thaï	17€
<b>Saint Jacques</b> snackées, tombée de poireaux, risotto crémeux	24€
<b>Bar rôti</b> , cannelloni de légumes du moment, beurre moussieux au thym	27€
<b>Brochette d'agneau</b> cuite aux épices douces, jus court au genièvre, spaghetti all'arrabbiata	24€
<b>Pavé de canard</b> cuit à la plancha, raisin et noix, jus court à la gentiane, nem croquant aux légumes d'hiver	22€
<b>Filet de boeuf</b> Rossini, salade d'herbes, «Pom Pom» de terre	27€

## POUR FINIR...

<b>Assiette de fromage</b>	8€
<b>Fondant au chocolat</b> noir très chaud, sabayon frappé au safran, crème glacée blanche	9€
<b>Tarte Tatin</b> caramel et crème glacée	9€
<b>Fondue de fruits</b> du jour au chocolat et coulis de fruits rouges	9€
<b>Passion caramel</b> dans une grande assiette	9€
<b>Profiterole</b> du Réservoir	9€
<b>Glaces</b> (vanille, chocolat blanc, café)	8€
<b>Sorbets</b> (fraise, mangue, mojito)	8€

Prix nets