



# le reservoir

club bar restaurant spectacle

de Mary de Vivo, Cooking Designer,  
par Didier Berthely, Chef de Cuisine

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

## POUR COMMENCER...

- Escalope de foie gras poêlée au vinaigre balsamique et aux raisins** 15€  
*Foie gras fried in balsam and grapefruit vinegar*
- Croustillant de chèvre frais au miel, salade de mâche et tomates confites** 9€  
*Crisp of fresh goat cheese with honey, corn salad and conserve tomatoes*
- Trio d'oeufs en cocotte: foie gras, comté et saumon fumé** 14€  
*Trio of casseroled eggs : fois gras, smoked salmon and Comté cheese*
- Saumon gravelax, pomme de terre "Ratte" au romarin, crème acidulée** 9€\*  
*Gravelax salmon, "Ratte" potatoes with Rosemary, acidulous cream*
- King crabe et fraîcheur d'avocat** 11€  
*King crab and fresh avocado*
- Caesar salade (brochette de poulet, salade romaine, tomates cerises, copeaux de parmesan....)** 14€  
*Caesar salad (chicken brochette, cos lettuce, tiny tomatoes and parmesan chips)*
- Carpaccio de Thon aux deux moutardes** 14€  
*Tuna carpaccio with both mustards sauce*
- Assiette d'antipasti (aubergines confites, tomates séchées, poivrons marinés, écailles de courgettes, artichaut poivrade, tapenade et cœur de sucrose)** 16€  
*Antipasti plate (eggplant confit, dried tomatoes, marinated sweet pepper, courgette slices, poivrade artichoke, tapenade and sucrose heart)*

\* « Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA »

Prix nets



# le reservoir

club bar restaurant spectacle

de Mary de Vivo, Cooking Designer,  
par Didier Berthely, Chef de Cuisine

## POUR CONTINUER...

<b>Filet mignon de veau caramélisé, sauce aux cacahuètes et crumble d'épinards</b>	<b>24€</b>
<i>Filet mignon of caramelized calf, sauce with peanuts and spinach crumble</i>	
<b>Risotto crémeux au parmesan et coques</b>	<b>12€</b>
<i>Creamy risotto with parmesan and cockles</i>	
<b>Cassiolette de penne aux deux champignons (boutons et cèpes)</b>	<b>14€*</b>
<i>Two mushrooms penne cassiolette (bud and cep)</i>	
<b>Sashimi de saumon "label rouge", riz basmati parfumé</b>	<b>17€</b>
<i>Red-labelled salmon sashimi, perfumed basmati rice</i>	
<b>Brochette de gambas, timbale de taboulé chaud, sauce vierge</b>	<b>27€</b>
<i>Gambas brochette, hot tabbouleh and sauce vierge</i>	
<b>Dos de cabillaud rôti, pointes d'asperges et morilles</b>	<b>24€</b>
<i>Roasted cod, asparagus and morel</i>	
<b>"Gigotin" d'agneau confit aux herbes de la Garrigue, Farandole de haricots verts</b>	<b>24€</b>
<i>Lamb conserve with herbs from the Garrigue, French bean farandole</i>	
<b>Eventail de magret de canard aux pommes et miel, flan de légumes</b>	<b>22€</b>
<i>Duck magret, honey apple spread out un fan veg custard</i>	
<b>Filet de bœuf façon « Rossini », galette de pommes de terre, salade d'herbes et sauce foie gras aux framboises</b>	<b>27€</b>
<i>Beef sirloin way "Rossini", pancake of potatoes, salad of herbs and foie gras with raspberries sauce</i>	

*\* « Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA »*

de Mary de Vivo, Cooking Designer,

Prix nets



# le réservoir

club bar restaurant spectacle

par Didier Berthely, Chef de Cuisine

## POUR MÊLER L'UTILE À L'AGRÉABLE...

<b>Assiette de fromages (Pont-L'Evêque, Morbier et Livarot)</b>	<b>8€</b>
<i>Plate of assorted cheese (Pont-L'Evêque, Morbier et Livarot)</i>	
<b>Moelleux au chocolat au cœur très sensible, sorbet framboise et coulis saumuré de fruits rouges</b>	<b>9€</b>
<i>Chocolate cake and its most tender heart, strawberry sorbet and red fruit Saumur wine coulis</i>	
<b>Pavlova aux fruits (fraise, framboise, mangue et fruits de la passion) sauce chocolat</b>	<b>8€*</b>
<i>Fruit Pavlova (strawberry, raspberry, mango and passion fruit) chocolate sauce</i>	
<b>Salade de fruits</b>	<b>8€</b>
<i>Fruit salad</i>	
<b>Ecailles rôties d'ananas au lait de coco, sorbet coco</b>	<b>9€</b>
<i>Roasted pineapple crisps with coco milk and coco sorbet</i>	
<b>La "profiterole" du Réservoir</b>	<b>9€</b>
<i>Profiterole of Réservoir</i>	
<b>Glaces (vanille, chocolat, pistache)</b>	<b>8€</b>
<i>Ice-creams (vanilla, chocolate, pistachio)</i>	
<b>Sorbets (trois choix: fraise, framboise, coco, citron, mangue)</b>	<b>8€</b>
<i>Sorbets (three flavour : strawberry, raspberry, coco, lemon, mango)</i>	

*\* « Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA »*