



# 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...

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

\* « 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>Risotto crémeux au parmesan et coques</b> <i>Creamy risotto with parmesan and cockles</i>	<b>12€</b>
<b>Cassiolette de penne aux deux champignons (boutons et cèpes)</b> <i>Two mushrooms penne cassiolette (bud and cep)</i>	<b>14€*</b>
<b>Sashimi de saumon "label rouge", riz basmati parfumé</b> <i>Red-labelled salmon sashimi, perfumed basmati rice</i>	<b>17€</b>
<b>Brochette de gambas, timbale de taboulé chaud, sauce vierge</b> <i>Gambas brochette, hot tabbouleh and sauce vierge</i>	<b>25€</b>
<b>Pavé de thon aller retour à la plancha, compotée de poivrons rouges</b> <i>Tuna steak grilled « à la plancha », compote of red peppers</i>	<b>24€</b>
<b>"Gigotin" d'agneau confit aux herbes de la Garrigue, Farandole de haricots verts</b> <i>Lamb conserve with herbs from the Garrigue, French bean farandole</i>	<b>24€</b>
<b>Eventail de magret de canard aux morilles, flan de légumes</b> <i>Duck magret with morel mushrooms, vegetable flan</i>	<b>22€</b>
<b>Filet de bœuf façon « Rossini », galette de pommes de terre, salade d'herbes et sauce foie gras aux framboises</b> <i>Beef sirloin way "Rossini", pancake of potatoes, salad of herbs and foie gras with raspberries sauce</i>	<b>27€</b>

*Les accompagnements peuvent changer selon l'arrivage.*

**\* « 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 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 de saison</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 nut)</i>	
<b>Sorbets (framboise, coco, mangue)</b>	<b>8€</b>
<i>Sorbets (raspberry, coco, mango)</i>	

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

Prix nets