



# le reservoir

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>Escalope de foie gras poêlée au vinaigre balsamique et aux raisins</b>	<b>16€</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>10€</b>
<i>Crisp of fresh goat cheese with honey, corn salad and conserve tomatoes</i>	
<b>Trio d'œufs en cocotte : foie gras, comté et saumon fumé</b>	<b>15€</b>
<i>Trio of casseroled eggs : foie gras, smoked salmon and comté cheese</i>	
<b>Tartare de saumon</b>	<b>12€</b>
<i>Salmon tartar</i>	
<b>Parmigiana d'aubergines confites</b>	<b>12€</b>
<i>Crystallized eggplants parmigiana</i>	
<b>Crabe et fraîcheur d'avocat</b>	<b>12€</b>
<i>Crab and fresh avocado</i>	
<b>Ceasar salade (brochette de poulet, salade romaine, tomates cerises, copeaux de parmesan....)</b>	<b>15€</b>
<i>Ceasar salad (chicken brochette, cos lettuce, tiny tomatoes and parmesan chips)</i>	
<b>Assiette végétarienne</b>	
<b>(aubergines confites, tomates séchées, poivrons marinés, écailles de courgettes, artichaut poivrade, tapenade et cœur de sucrine)</b>	<b>15€</b>
<i>Vegetarian plate (eggplant confit, dried tomatoes, marinated sweet pepper, courgette slices, poivrade artichoke, tapenade and sucrine heart)</i>	

Prix nets



# le reservoir

club bar restaurant spectacle

de Mary de Vivo, Cooking Designer,

## POUR CONTINUER...

<b>Risotto crémeux aux deux champignons (cèpes et boutons)</b> <i>Creamy risotto with two mushrooms (ceps and buds)</i>	<b>13€</b>
<b>Cassolette de penne aux deux saumons (frais et fumé)</b> <i>Two salmons (fresh and smoked) penne cassolette and fresh basil</i>	<b>15€</b>
<b>Brochette de gambas, timbale de taboulé chaud, sauce vierge</b> <i>Gambas brochette, hot tabbouleh, sauce vierge</i>	<b>26€</b>
<b>Filet de bar aller-retour à la plancha, compotée de poivrons rouges</b> <i>Sea bass filet grilled « à la plancha », compote of red peppers</i>	<b>27€</b>
<b>Sashimi de saumon "label rouge", riz parfumé</b> <i>Red-labelled salmon sashimi, perfumed rice</i>	<b>18€</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>25€</b>
<b>Eventail de magret de canard aux morilles, flan de légumes</b> <i>Duck magret with morel mushrooms, vegetable flan</i>	<b>23€</b>
<b>Filet de bœuf façon « Rossini », galette de pommes de terre, salade d'herbes, sauce foie gras aux framboises</b> <i>Beef sirloin way « Rossini », pancake of potatoes, salade of herbs, foie gras and raspberries sauce</i>	<b>28€</b>

*Les accompagnements peuvent changer selon l'arrivage.*



# le réservoir

club bar restaurant spectacle

de Mary de Vivo, Cooking Designer,

## POUR MÊLER L'UTILE À L'AGRÉABLE...

<b>Assiette de fromages (Pont-L'Evêque, Morbier et Livarot)</b>	<b>9€</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>10€</b>
<i>Chocolate cake and its most tender heart, strawberry sorbet and red fruit Saumur wine coulis</i>	
<b>Crumble aux fruits de saison</b>	<b>9€</b>
<i>Seasonal fruit crumble</i>	
<b>Salade de fruits de saison</b>	<b>9€</b>
<i>Seasonal fruit salad</i>	
<b>Ecailles rôties d'ananas au lait de coco, sorbet coco</b>	<b>10€</b>
<i>Roasted pineapple crisps with coco milk and coco sorbet</i>	
<b>La “profiterole” du Réservoir</b>	<b>10€</b>
<i>Profiterole of Réservoir</i>	
<b>Glaces (vanille, chocolat, pistache)</b>	<b>9€</b>
<i>Ice-creams (vanilla, chocolate, pistachio nut)</i>	
<b>Sorbets (framboise, coco, mangue)</b>	<b>9€</b>
<i>Sorbets (raspberry, coco, mango)</i>	