



LE CHAI
Bistrot Gourmet

LES ENTRÉES

DUO D'OEUFS MIMOSA AUX HERBES ET TOMATES SECHÉES	12€
CREVETTES PANKO ET RADIS CROQUANTS <i>cœur de sucrine, sauce piquante</i>	16€
SALADE DE TOAST DE SAINT-MARCELLIN CHAUD ET BACON GRILLÉ	17€
SAUMON GRAVLAX MARINÉ À LA BETTERAVE ROUGE <i>crème à la betterave</i>	18€
FOIE GRAS DE CANARD PRESSÉ, GEL MANDARINE ET PAIN D'ÉPICES	21€

LES POISSONS

PAVÉ DE SAUMON ET SON DUO DE BUTTERNUT POTIMARRON <i>poêlée de champignons frais persillés et huile verte</i>	25€
FILET DE BAR ET ENDIVES BRAISÉES <i>pommes vapeurs, fenouil braisé, huile vierge aux agrumes</i>	27€
ST JACQUES SNACKÉES <i>accompagnée d'une purée de patates douces, noisettes et sauce corail</i>	36€

Tous nos pains sont produits par la boulangerie / pâtisserie Madeleine by Ferrières

Retrouvez nous sur www.lechai-restaurant.fr



LE CHAI

Bistrot Gourmet

LES VIANDES

BURGER CHAROLAIS DU CHAI	23€
<i>bacon sauce à l'estragon, frites maison et salade verte</i>	
SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE	26€
<i>écrasée de pommes de terre au thym et sa poêlée de champignons</i>	
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU	26€
<i>sauce Cocktail, frites maison et salade de mesclun</i>	
SOURIS D'AGNEAU FAÇON PETIT SALÉ	37€
<i>lentilles vertes et garniture carottes et oignons, carotte glacée</i>	
FILET DE BOEUF	39€
<i>haricots verts, frites maisons et sauce vin rouge</i>	

MENU ENFANT 16.50€

SUPRÊME DE VOLAILLE ET POMMES FRITES

ou

FILET DE BAR ET PURÉE DE POMMES DE TERRE AU THYM

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT	9.50€
--------------------------------------	-------

PLATEAU DE DESSERT

UN DESSERT AU CHOIX SUR LE PLATEAU DE DESSERTS RÉALISÉS PAR NOTRE CHEF DESTY BRAMI	14€
---	-----

Tous nos pains sont produits par la boulangerie / pâtisserie Madeleine by Ferrières

Retrouvez nous sur www.lechai-restaurant.fr



LE CHAI
Bistrot Gourmet

STARTERS

MIMOSA EGGS DUO WITH HERBS AND DRIED TOMATOES	12€
PANKO PRAWNS AND CRUNCHY RADISHES <i>sucrine salad, spicy sauce</i>	16€
WARM SAINT-MARCELLIN TOAST SALAD WITH GRILLED BACON	17€
GRAVLAX SALMON MARINATED IN BEETROOT <i>beetroot cream</i>	18€
PRESSED DUCK FOIE GRAS, MANDARIN GEL AND GINGERBREAD	21€

SEAFOOD

SALMON FILLET WITH A DUO OF BUTTERNUT SQUASH AND PUMPKIN <i>pan-fried fresh mushrooms with parsley and green oil</i>	25€
SEA BASS FILLET AND BRAISED ENDIVES <i>steamed potatoes, braised fennel, citrus virgin oil</i>	27€
SEARED SCALLOPS <i>served with sweet potato purée, hazelnuts and coral sauce</i>	36€

All our breads are produced by the Madeleine by Ferrières bakery and patisserie.

Visit us at www.lechai-restaurant.fr



LE CHAI

Bistrot Gourmet

MEATS

CHAROLAIS BURGER OF THE CHAI	23€
<i>bacon with tarragon sauce, home-made fries and green salad</i>	
YELLOW CHICKEN SUPREME	26€
<i>mashed potatoes with thyme and pan-fried mushrooms</i>	
CHAROLAIS BEEF TARTARE	26€
<i>cocktail sauce, home-made fries and mesclun salad</i>	
LAMB SHANK COOKED IN BRINE	37€
<i>green lentils with carrots and onions, glazed carrot</i>	
BEEF FILET	39€
<i>green beans, home-made fries and "Red Wine" sauce</i>	

KIDS MENU

16.50€

CHICKEN SUPREME WITH FRENCH FRIES

ou

SEA BASS FILET WITH MASHED POTATOES AND THYME

CHEESE

CHEESE PLATE WITH CRUNCHY LEAVES	9.50€
--	-------

DESSERT

A DESSERT OF YOUR CHOICE FROM THE DESSERT TRAY PREPARED BY OUR CHEF DESTY BRAMI	14€
---	-----

All our breads are produced by the Madeleine by Ferrières bakery and patisserie.

Visit us at www.lechai-restaurant.fr