

white

restaurant

Entrées, Poissons crus et Salades

Tartare de Thon Rouge *selon la recette du jour*
Riz Jasmin 2 990 F

Carpaccio de Thon Rouge
Gingembre et Basilic, Riz Jasmin 2 790 F

Mi-Cuit de Thon Rouge Marinée au Curcuma
Gingembre et Petits Légumes Croquants 3 290 F

Sashimi de Thon Rouge
Yellow Fine, Riz Jasmin 2 790 F

Escalopes de Foie-Gras Poêlées
Cake au Carambar & Coulis de Fruits Rouges 3 290 F

La salade d'Asperges & Tomates Confites
Jambon Cru, Copeaux de Parmesan & Fruits du
mendiant 2 690 F

Salade d'Endives au Saumon Mariné & Fumé aux
épinés de Aito 3 490 F
Pommes vertes, Tomates et Crème Cheese

White Caesar 2 690 F
Salade Romaine, Oeuf Poché, Suprême de Volaille
Grillé et Copeaux de Parmesan, Croutons

Risotto aux Cèpes 2 190 F
Crème montée à l'Huile de Truffe

white

restaurant

Pâtes, Raviolis et Pizzas

**N'hésitez pas à demander notre menu enfant
Poisson OU blancs de volaille et boules de glace : 2 390 F**

Linguine à l'Italienne Concassée de Tomates à l'Huile d'Olives et Basilic Frais	1 980 F
---	---------

Linguine Carbonara Lardons, Crème de Parmesan, Oeuf	2 290 F
--	---------

Raviolis à la Ricotta à l'Italienne Concassée de Tomates à l'Huile d'Olive et Basilic Frais	2 690 F
---	---------

Raviolis à la Ricotta Au Jambon Ibérique Crème de Pignons de Pin	3 190 F
---	---------

PIZZAS

La Margarita Sauce Tomate, Fromage, Pesto	1 980 F
--	---------

La Royale Sauce Tomate, Jambon, Oeuf, Fromage	2 390 F
--	---------

La Bruschetta de Foie-Gras & Jambon Cru Marmelade D'oignons, Origan	3 290 F
--	---------

La White Base Fromage, Courgettes, Fromage de Chèvre, Miel, Piment d'Espelette et Pignons de Pin	2 790 F
--	---------

white

restaurant

Plats

Pavé de Saumon à l'Unilatérale, Velouté Iodé
Poêlée de Légumes du moment 3 590 F

Magret de Canard au Miel et Poivre de Sichuan
Sauce Chèvre, Purée au Basilic 4 380 F

Souris d'Agneau à la Lyonnaise
Linguines au Beurre 3 490 F

Carré d'Agneau en Croute d'Herbes
Sauce Bordelaise, Pommes de Terre Grenailles 4 390 F

Entrecôte grillée, Frites de Pommes de Terre
Sauce Poivre Vert OU Roquefort 3 690 F

Pêche du jour 3 390 F

Filet de Boeuf 250 G Prix du
Marché

LES SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

Bordelaise
Chèvre et Miel 690 F
Pignons de Pin
Saveurs Iodées

Frites 600 F
fricassée de Pommes de Terre 750 F
Pommes Purée au Parmesan 750 F
Riz Jasmin 350 F
Salade de Saison 700 F

white

restaurant

Desserts

Macaron Banane
Crèmeux Nutella, Glace Vanille 1 690 F

Le Mi-cuit au Chocolat
Glace Vanille 1 450 F

La Tarte au Citron Meringuée 1 390 F

La Crème Brulée
Parfum du Moment 1 290 F

Le Dôme au Chocolat 64%
Framboise Intense, Sorbet Framboise 1 450 F

Le Trio Gourmand du Jour 1 000 F

Le Café Liégeois
crème Glacée Café, Chantilly 1 290 F

Le Chocolat Liégeois
Sauce Chocolat, Glace Chocolat ou Vanille, Chantilly 1 290 F

Les Glaces & Sorbets du moment
3 boules au choix 1 290 F

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Amande, Cacahuète, Amaretto,
Caramel

Sorbets : Fraise Basilic, Framboise, Passion, Ananas Bonbons
Chinois, Mojito Citron, Kiwi