



L'IRISÉ

RESTAURANT

Carte du restaurant

Nos formules

Chaque mois découvrez une sélection d'entrées, de plats et de desserts avec nos menus

Entrée & plat

Entrée & dessert

Plat & dessert

Entrée, plat & dessert

Menu enfant

Les entrées

Aguacate (tartare d'avocat et gambas à la sauce thaï)

Cavolo alla milanese (velouté crémeux de chou-fleur aux noisettes à la milanaise)

Gräva (duo de saumon gravlax à la betterave et aux agrumes)

Vitello Tonnato (émincé de veau au thon à l'italienne)

Melba (foie gras de canard du sud-ouest accompagné d'un chutney de fruits secs)

Ceviche (ceviche de daurade aux algues de nori accompagné d'une vinaigrette exotique)

Déserts (tarte aux pommes, salade de fruits, fromage blanc & son coulis)

Kuche (tartelette aux épinards et au saumon)

Caesare (salade Caesar revisitée)

Asparagus (salade d'asperges vertes & blanches, œuf mollet et émulsion au parmesan)



L'IRISÉ

RESTAURANT

Les plats

Pavé de saumon (saumon rôti en croûte de pistache accompagné d'un flan de légumes)

Salmo (pavé de saumon accompagné d'une fondue de poireaux et duo de riz)

Loup de la mer (filet de bar accompagné de spaghettis de courgettes et de pomme de terre gratinée. Version végétarienne possible)

Sparus Aurata (filet de daurade royale accompagné d'un pilaf de quinoa et de petits légumes de printemps)

Paris-Dakar (ballotine de volaille au yassa accompagnée d'un riz pilaf)

Pato confit (cuisse de canard confit aux poivre vert accompagné d'un écrasé de manioc)

Tom Yam (bouillon thaï aux crevettes au lait de coco)

Paëlla Valenciana (suprême de volaille au chorizo accompagné d'un riz à l'espagnol)

Sichuan (veau au poivre de Sichuan accompagné d'un écrasé de patate douce)

Pièce du boucher (faux filet accompagné de pomme de terre grenaille et d'une poêlée de légumes verts)

Fromage

Sélection du chef



L'IRISÉ
RESTAURANT

Les desserts

Entremet ensoleillé (entremet à la mangue et son coulis exotique)

Cayennes lisses (ananas rôti)

*Choco'délice (entremet au chocolat noir, croquant aux noisettes
et caramel beurre salé)*

Fleur de banane (banane plantain rôtie, crème glacée à la noisette et sa crème de coco)

Conférence hibiscus (poire poché à l'hibiscus)

L'Irisé (mousse au chocolat, fruits exotiques et coulis à la mangue)

Flan des îles (flan à la noix de coco)

Tatin exotique (tatin à l'ananas)

*Nage de fruits hibiscus (fruits rouges mi-cuits dans un sirop
à l'hibiscus accompagnés d'une crème fouettée à la vanille)*

Mangoccino (purée de mangue au gingembre et au citron vert)

*Café gourmand (trio de verrines : cheesecake et coulis aux fruits rouges,
salade de fruits exotiques, mousse au chocolat)*

Enfants

Plats

Burger (sandwich au bœuf accompagné de frites et d'une salade verte)

Nuggets (nuggets de poulet accompagné de frites et d'une salade verte)

Desserts

Mousse au chocolat

Glace du jour



L'IRISÉ
RESTAURANT

Les boissons

Vins (rouge, blanc et rosé)

Softs (Coca Cola, Schweppes tonic, Schweppes agrumes, Seven up, Fanta, jus d'orange, jus de mangue, jus d'abricot, jus d'ananas, jus de pomme)

Eau (Evian, Vittel)

Eau gazeuse (San pellegrino, Perier)

Cocktail du jour

Café & Thé

Café

Expresso, café allongé, double café, café crème, cappuccino, chocolat

Thé

Vert, noir, menthe, earl grey, thé noir aux fruits rouges, verveine



Réservez une table

reservation@lirise-restaurant.com