

# CARTE

## DU RESTAURANT

*Le Microconfier*



# APÉRITIFS À PARTAGER

## SHARE PLATES

- Tapenade artisanale et ses toasts** 8 €  
Artisan tapenade with toasts  
Olives noires, ail, anchois, persil, basilic  
*Black olives, garlic, anchovies, parsley, basil*
- Compotée de poivrons aux épices douces** 8 €  
Sweet-spiced pepper relish  
Poivrons, piquillos, ail, crème, cumin  
*Peppers, piquillo peppers, garlic, cream, cumin*
- Crèmeux de pois chiches maison** 8 €  
Homemade chickpea cream  
Pois chiches, tahini, jus de citron, ail  
*Chickpeas, tahini, lemon juice, garlic*
- Crèmeux de tomates séchées et ricotta** 8 €  
Sun-dried tomato and ricotta cream  
Tomates séchées, ail, huile d'olive, ricotta  
*Sun-dried tomatoes, garlic, olive oil, ricotta*
- Fingers de croque-monsieur** 9 €  
Croque-monsieur fingers  
Pain de mie, sauce Mornay, jambon blanc, emmental  
*White bread, Mornay sauce, cooked ham, Emmental cheese*
- Bouchées de mozzarella croustillantes** 8 €  
Crispy mozzarella bites  
Mozzarella panée, sauce sweet chili  
*Breaded mozzarella, sweet chili sauce*
- Tempura de fleurs de courgette** 9 €  
Zucchini flowers tempura  
Fleurs de courgette, tempura, fromage blanc, persil, ciboulette, ail, citron  
*Zucchini flowers, tempura, fresh cheese, parsley, chives, garlic, lemon*
- Planche mixte de charcuteries et fromages** 17 €  
Mixed charcuterie and cheese board  
Jambon blanc, jambon cru, coppa, rosette, tomme de Savoie, chèvre frais du Ventoux  
*Cooked ham, cured ham, coppa, rosette (French dry sausage), Tomme de Savoie cheese, fresh goat cheese from the Ventoux*
- Planche mixte tartinables** 17 €  
Mixed spreadable board  
Crèmeux de pois chiches maison, tapenade artisanale & ses toasts, compotée de poivrons aux épices douces, crèmeux de tomates séchées & ricotta  
*House-made chickpea cream, artisan tapenade with toasted bread, mild spiced pepper compote, sun-dried tomato & ricotta cream.*
- Planche fritures** 18 €  
Fried assortment platter  
Fingers de croque-monsieur, fleurs de courgette, crème fraîche aux herbes, bouchées de mozzarella croustillantes, sauce sweet chili  
*Croque-monsieur fingers, zucchini flowers, herbed crème fraîche, crispy mozzarella bites with sweet chili sauce*

## SALADE GOURMANDE

### TASTY SALADS

- Salade Hippo chèvre** 18.5€  
Hippo Goat Cheese Salad  
Roquette, chou rouge, fenouil, carotte, tomates cerises, jambon cru, croustillant de chèvre chaud au miel  
*Arugula, red cabbage, fennel, carrot, cherry tomatoes, prosciutto, warm crispy goat cheese with honey*
- Salade Crispy Chicken** 19€  
Romaine, aiguillettes de poulet croustillantes, sauce César maison, copeaux de parmesan, œuf dur, bacon croustillant, tomates, croûtons  
*Romaine lettuce, crispy chicken tenders, homemade Caesar dressing, parmesan shavings, hard-boiled egg, crispy bacon, tomatoes, croutons*

### Menu Pitchoun – 12 €

Jusqu'à 10 ans – Up to 10 years old

#### Plat au choix + un verre de sirop

Main course of your choice + a glass of syrup drink

- Aiguillettes de poulet croustillantes . Chicken tenders
- Mini cheeseburger
- Poisson pané . Breaded fish

#### Accompagnement au choix

Side of your choice:

- Frites . fries
- Pâtes . pasta
- Légumes . vegetables

#### Glace au choix

Choice of ice cream

- Twister
- Rocket
- Minecraft
- Glace 1 boule – parfum au choix

# PLATS MAINS

## **Cheeseburger bacon . Bacon cheeseburger**

Pain burger, steak haché 100 % pur bœuf (150 g), poitrine grillée, oignons caramélisés, romaine, cheddar, sauce tartare. Servi avec frites et salade

*Burger bun, 100% pure beef patty (150 g), grilled bacon, caramelized onions, romaine lettuce, cheddar cheese, tartar sauce. Served with fries and salad*

19,50 €

## **Ravioles du Dauphiné truffées . Truffled Dauphiné ravioli**

Ravioles gratinées, sauce truffée, emmental, lamelles de truffe

*Gratinated Dauphiné ravioli, truffle sauce, Emmental cheese, truffle slices*

21 €

## **Gigot d'agneau rôti . Roast leg of lamb**

Gigot d'agneau, écrasé de pommes de terre, crème d'ail, tomates cerises rôties, jus d'agneau réduit

*Roast lamb leg, mashed potatoes, garlic cream, roasted cherry tomatoes, reduced lamb jus*

24 €

## **Tataki de thon, sauce thaï . Tuna tataki, Thai sauce**

Thon en tataki, sauce thaï (soja sucré, soja salé, sweet chili, huile de sésame, gingembre, ail, citronnelle, sésame), pousses de soja, roquette, chou rouge, fenouil, carotte. Servi avec frites

*Tuna tataki, sweet and salty soy, sweet chili, sesame oil, ginger, garlic, lemongrass, sesame, bean sprouts, arugula, red cabbage, fennel, carrot. Served with fries*

22 €

## **Aubergine milanaise et burrata fondante . Milanese eggplant and melting burrata**

Aubergine, panure panko, ail, basilic, pesto, sauce tomate, burrata fondante

*Eggplant, panko breadcrumbs, garlic, basil, pesto, tomato sauce, melted burrata*

20 €

## **Tartare de bœuf au couteau . Hand-cut beef tartare**

Tartare de bœuf, câpres, cornichons, échalotes, ketchup, moutarde, jaune d'œuf, Tabasco.

Servi avec frites et salade verte

*Beef tartare, capers, gherkins, shallots, ketchup, mustard, egg yolk, Tabasco.*

*Served with fries and green salad*

20 €

## **Suprême de volaille à la crème de poivrons . Chicken supreme with bell pepper cream**

Volaille origine France, crème de poivrons et piquillos, tomates cerises rôties, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

*French chicken supreme, bell pepper and piquillo cream, roasted cherry tomatoes, mashed potatoes with olive oil*

21 €

## **Aïoli**

Poisson du moment, chou-fleur, haricots verts, carottes, pommes de terre, œuf dur, gambas sauce aïoli

*Traditional fish and vegetable platter with garlic aioli sauce*

21,50 €

## **Pièce du boucher . Butcher's cut**

Pièce du moment grillée à la plancha (min. 180 g), servie avec frites, salade verte et sauce au choix : poivre, bleu ou poivron

*Grilled cut of the day (minimum 180 g), served with fries, green salad, and choice of pepper, blue cheese or bell pepper sauce*

22 €

Prix net TTC service compris

## DESSERTS DESSERTS

### Profiteroles gourmandes

9 €

#### Indulgent profiteroles

Glace vanille, choux, sauce chocolat, chantilly maison  
*Vanilla ice cream, choux pastries, chocolate sauce, homemade whipped cream*

### Brownie maison et caramel beurre salé

9 €

#### Homemade brownie with salted butter caramel

### Verrine pistache et fruits rouges

8,50 €

#### Pistachio and red fruit verrine

Crème mascarpone pistache, fond spéculoos, insert fruits rouges  
*Pistachio mascarpone cream, speculoos base, red fruit insert*

### Tiramisu café tout en douceur

8 €

#### Delicately creamy coffee tiramisu

Crème tiramisu, boudoir au café et cacao  
*Tiramisu cream with coffee-soaked ladyfinger and cocoa.*

## PARFUMS DES GLACEES ICE CREAM FLAVOURS

Banane, Café, Caramel fleur de sel, Chocolat au lait, Chocolat Blanc, Chocolat noir 70% de cacao, Fraise, Menthe chocolat, Noix de coco, Nougat, Pistache, Praliné, Vanille Bourbon de Madagascar, Vanille framboise meringuée, Noix, Tiramisi, Carnaval, Straciatella, Speculoos, Nutty, Vanille brouwnie, yaourt

*Banana, Coffee, Caramel with Fleur de Sel, Milk chocolate, White chocolate, Dark chocolate 70% cocoa, Strawberry, Chocolate mint, Coconut, Nougat, Pistachio, Praline, Madagascar Bourbon vanilla, Vanilla raspberry meringue, Nuts, Tiramisi, Carnival, Straciatella, Speculoos, Nutty, Vanilla brouwnie, yogurt*

## SORBETS PLEIN FRUIT FULL-FRUIT SORBETS

Ananas, Pêche de Méditerranée, Pomme, Cassis, Citron jaune, Citron vert, Fruit de la passion, Framboise, Mangue

*Pineapple, Mediterranean peach, Apple, Blackcurrant, Yellow lemon, Green lemon, Passion fruit, Raspberry, Mango*

1B = 2.60€ . 2B = 5€ . 3B = 7€

## COUPE DE GLACES. ICE CREAMS CUP

9€

### Dame blanche

Crème glacée vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées  
*Vanilla ice cream, warm chocolate sauce, whipped cream, flaked almonds*

### Café liégeois

Crème glacée café, café, chantilly, amandes effilées  
*Coffee ice cream, coffee, whipped cream, flaked almonds*

### Chocolat liégeois

Crème glacée chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées  
*Chocolate ice cream, warm chocolate sauce, whipped cream, flaked almonds*

### Vacherin glacé fruits rouges

Red Fruit Vacherin

Sorbet fraise, sorbet framboise, création glacée tentation meringuée vanille framboise, coulis de fruit rouge, chantilly, meringues  
*Strawberry sorbet, raspberry sorbet, vanilla-raspberry meringue ice cream creation, red fruit coulis, whipped cream, meringues*

### L'Hippo tatin

Sorbet pleins fruits pomme, crème glacée vanille, crème glacée speculos, caramel coulant maison, brisure de palet breton  
*Apple sorbet, vanilla ice cream, speculoos ice cream, homemade caramel sauce, crumbled butter biscuit*

### Tempête chocolatée

Chocolate Storm

Crème glacée chocolat au lait, crème glacée chocolat noir, crème glacée chocolat blanc, brownies, sauce chocolat maison, chantilly, copeaux de chocolat  
*Milk chocolate ice cream, dark chocolate ice cream, white chocolate ice cream, brownie pieces, homemade chocolate sauce, whipped cream, chocolate shavings*

### Douceur caramélisée

Caramel Delight

Crème glacée praliné, crème glacée caramel fleur de sel, crème glacée nougat, éclats de « Daim », caramel coulant, chantilly  
*Praline ice cream, salted caramel ice cream, nougat ice cream, Daim pieces, flowing caramel, whipped cream*

### Souvenir d'enfance

Childhood Memory

Crème glacée nutty, crème glacée pralinée, crème glacée vanille brownie, chantilly, sauce chocolat maison, éclats de gaufre de Liège au sucre perlé, chantilly  
*Nutty ice cream, praline ice cream, vanilla-brownie ice cream, whipped cream, homemade chocolate sauce, crushed Liège sugar waffle*

### Coupe arrosées

Ice cream cups with alcohol 9.5€

### Colonel

Sorbet citron vert, vodka  
*Lime sorbet, vodka*

### Pina Colada glacée

Sorbet ananas, crème glacée noix de coco, rhum blanc  
*Pineapple sorbet, coconut icecream, white rum*