



CHALET DES ÎLES

Notre chef Pierre Chomet vous propose une cuisine gourmande et de saison, issue de sources responsables.

Les menus sont susceptibles de changer régulièrement en fonction des arrivages et des saisons

Our chef Pierre Chomet offers you seasonal cuisine from responsible sources.

Menus are subject to regular changes according to availability and seasonality.



Du lundi au dimanche de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30

Dimanche brunch de 12h à 16h

Monday to Sunday from 12pm to 2:30pm and from 7:30pm to 10:30pm

Sunday brunch from 12pm to 4pm

Merci à tous ceux qui nous aident à devenir exemplaire
Thank you to all the people who help us to stay green



SMOKY



MENU DÉJEUNER / LUNCH MENU

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29 €
Starter + Main course or Main course + desert

Entrée + Plat + Dessert 38 €
Starter + Main course + Desert

De 12h à 14h30 (hors weekend et jours fériés)
From 12 to 2:30pm (excluding weekends and public holidays)

L'ÎLE AUX ENFANTS / KIDS MENU 18 €

**La Volaille Jaune fermière, Label Rouge,
du Maine, légumes rôtis ou frites**
Crispy free range yellow poultry Label Rouge-
from Maine, roasted vegetables or French fries,
organic

**Les Gnocchis, frais et sautés, crème de vieux
parmesan**
Fresh gnocchis, old parmesan cream

Douceur de chocolat
Chocolate mousse

Glace artisanale bio de Philippe Urraca (MOF)
(vanille, chocolat, citron, fraise)
Ice cream
(vanilla, chocolate, lemon, strawberry)

Plat + Dessert - Jusqu'à 12 ans
Main course + Desert - Until 12 years old

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris
Net prices in euros, all taxes and service included

POUR PATIENTER / TO SHARE

Houmous et pain pita Hummus and pita bread	14 €
Terrine de cochon Pork terrine	16 €
Assiette de jambon Noir de Bigorre Noir de Bigorre ham	20 €

ENTRÉES / STARTERS

Asperges vertes, mimosa et jambon Noir de Bigorre Green asparagus, mimosa eggs and Ibaïama ham	18 €
Tartare de crevettes et son bouillon pad thaï Shrimp tartare and pad thaï broth	16 €
OEuf croustillant, piperade et basilic Crunchy egg, basil and peppered	14 €
Ceviche de daurade, pomme verte et quinoa Sea bream ceviche, green apple and quinoa	18 €
Crumble de vieux parmesan, haricots verts et fèves Green bean and old parmesan salad (small / XL)	16 € / 28 €
Coeur de romaine XXL, comme une César Cesar salad XXL	26 €

PLATS / MAIN COURSES

Les Gnocchis, frais et sautés Courgettes, pistaches et vieux parmesan Fresh and snacked Gnocchis, zucchini, pistachios and old parmesan	24 €
La Daurade, juste snackée Beurre blanc timut et petits pois passion Grilled Sea bream, Timut white butter and passion fruit peas	29 €
Le Poulpe croustillant Sauce vierge épicée et houmous Crispy octopus, spicy virgin sauce and hummus	32 €
La Volaille Jaune fermière, Label Rouge du Maine Curry vert et légumes rôtis Yellow poultry, red label from Maine or Anjou, green curry and roasted vegetables	29 €
La poitrine de Cochon élevé sur paille, des Monts du Cantal et de Margeride Pesto d'herbes, artichaut et citron confit Pig's breast raised on straw, from Cantal, green pesto, artichoke and candied lemon	36 €
Pavé de Boeuf race Jersiaise, de la ferme des Belles Robes en Anjou, façon "tigre qui pleure", Légumes pickles, condiment tamarin, riz torréfié, frites Jersey breed Beef, from the Belles Robes farm in Anjou, crying tiger style, pickled vegetables, roasted rice condiment, fries	36 €

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris

Net prices in euros, all taxes and service included

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

7 €

Frites / French fries

Haricot verts / Green bean

Purée de pomme de Terre / Mashed Potatoes

Mesclun de salade / Mixed salad

DESSERTS / DESERTS

Fromages affinés

15 €

Selection of french cheese

Mousse légère au chocolat fumé et sarrasin

13 €

Smoked chocolate mousse with buckwheat

Le Tout maïs

13 €

All around the corn

Crèmeux citron, sablé, sorbet basilic

15 €

Creamy lemon, shortbread, basil sorbet

Tarte Tatin miso

15 €

Miso Tarte Tatin

Crèmeux passion et baba

15 €

Creamy passion fruit, Rum baba

Assiette de fruits à partager

18 €

Fruits plate

Glace artisanale de Philippe Urraca (MOF)

13 €

(vanille, chocolat, sarrasin, basilic, citron, fraise)

Ice cream

(vanilla, chocolate, buckwheat, basil, lemon, strawberry)

Prix nets en euros, toutes taxes comprises, service compris

Net prices in euros, all taxes and service included