



LE MAORI

MENU DU SOIR / AUTOMNE - HIVER 2011

Menu "VI Nations" : 32 euros

La Salade Tonga

(Salade, crottin lardé sur crouton, champignons)

ou

Le Carpaccio de Bœuf

(Copeaux de parmesan, champignon, câpre, pignon, huile d'olive, basilic & citron)

Le Pavé de Saumon aux épices douces
(Muscade de cannelle sauce cardamome, petits légumes & riz basmati)

ou

Noisettes de Poulet au Tandory
(Accompagnées de riz basmati & légumes de saison)

La Salade de fruits

ou

Le Fondant au Chocolat et sa glace Vanille
(Accompagné d'une crème anglaise)



LE MAORI

MENU DU SOIR / AUTOMNE - HIVER 2011

Menu "World Cup" : 45 euros

Foie Gras au Naturel

(Accompagné de chutney aux fruits de saison & ses toasts chauds)

ou

Salade Exotique

(Petites gambas marinées au citron vert, avocat, tomate, croutons & salade)

Les Cotelettes d'Agneau Grillées

(Sauce au Miel, barigoulle de grenaille, aux effluves de Provence)

ou

La poêlée de Gambas aux effluves d'anis

(Accompagnées de riz basmati & petits légumes, trait d'huile d'olive vierge)

Le Café Gourmand

(Café "Segafredo" accompagné de mini crème brûlée et mini fondant au chocolat, mignardises & chantilly)

Une Coupe de Champagne



LE MAORI

MENU DU SOIR / AUTOMNE - HIVER 2011

Entrées Gourmandes

Velouté de légumes	Aux effluves de Provence.	10,50
Soupes de à l'Oignon		10,50
Velouté de Champignons	Champignons de Paris, oignons, vin blanc et crème fraîche.	12,50
Salade Bobun	Vermicelle chinois, émincé de bœuf, poivrons, carotte, choux chinois, soja, nems.	15,50
Salade Perigourdine	Gésiers, foie gras, magret fume, pignons pain de mie toasté et salade	17,50
Salade Nicoise	Thon, Olives, tomates, œufs, anchoix, poivrons, radis, oignons blancs, petits artichauts crus.	13,50
Salade Maori	Salade, penne, tomate, mozzarella, carotte, courgette, basilic, blanc de poulet grillé & olives.	14,50
Salade Tonga	Salade, Crottin lardé sur croutons, champignons.	15,00
Foie Gras au Naturel	Accompagné de chutney aux fruits de saison & ses toasts chauds	20,50
Salade Exotique	Demie-langouste et son tartare de légumes croquants, toasts à la tapenade.	18,50

Tartares

Tartare de Boeuf	Bœuf haché minute cru, oignon, cornichon, câpre, persil, mayonnaise, ketchup, moutarde, tabasco, & jaune d'œuf.	17,50
Tartare Mai-Thai : Tartare au choix	Accompagné d'un mélange de sauce Tépayaki et miel	18,00
Tartare de Saumon	Saumon haché cru, cébette, tomate, olive, concombre, huile d'olive, basilic & citron.	17,00

Les Poissons

Soupe de poisson de roche	Petits poissons de roche, accompagnés de croutons et rouille	14,50
Poêlée de gambas aux effluves d'anis	Accompagnées de riz basmati & petits légumes, trait d'huile d'olive vierge.	22,50
Steak de Thon	Riz basmati & ratatouille	23,50
Pavé de Saumon à la crème de basilic	Muscade de Cannelle sauce cardamome, riz basmati & petits légumes.	19,50
Brochette de Poissons grillés	Saint Jacques, Rougets, Gambas, Saumon, thon avec Riz & légumes	25,50

Les Viandes

Filet de Boeuf (sauce au choix)	Accompagné de légumes de saison et gratin dauphinois.	24,50
Filet de Boeuf façon Rossini	Accompagné de foie gras, d'haricots verts et gratin dauphinois maison	29,50
Brochette Canibale (sauce au choix)	Bœuf, agneau, poulet & magret, pommes grenailles & petits légumes.	23,50
Picatta de Volaille gratinée et sa mozzarella gratinée	Accompagné de frites & salade verte.	17,50
Magret de Canard et sa Sauce au Miel	Accompagné d'un gratin dauphinois maison & fine ratatouille liée à la tomate	22,50
Cotelettes d'agneau grillé	Sauce au Miel, barigouille de grenaille, aux effluves de Provence	22,00
Le Filet Mignon et sa Sauce aux Morilels	Accompagné d'un flan de Courgettes & gratin dauphinois	25,00



LE MAORI

MENU DU SOIR / AUTOMNE - HIVER 2011

Les Spécialités du Chef

Maxi Tépayaki: Boeuf, Poulet & Gambas (pour 2)	Nouilles sautées, légumes, pousses de bambou, germes de soja, minis mais, carottes, oignons, champignons chinois, chou, poivrons rouges & verts	52,00
Tépayaki au Boeuf	Nouilles sautées, légumes, pousses de bambou, germes de soja, minis mais, carottes, oignons, champignons chinois, chou, poivrons rouges & vert.	25,50
Tépayaki au Poulet	Nouilles sautées, légumes, pousses de bambou, germes de soja, minis mais, carottes, oignons, champignons chinois, chou, poivrons rouges & verts	24,50
Parrillada de poissons à la Plancha (pour 2)	Saint Jacques, Rougets, Gambas, Saumon & Thon avec Riz & légumes	52,00
Parrillada de viande au Grill (pour 2)	Boeuf, Poulet, Canard, Agneau, accompagnés de frites maison & légumes	52,00

Tous nos plats peuvent être accompagnés de (au choix) :

- salade verte
- riz basmati
- légumes du jour
- frites maison
- gratin dauphinois
- sauce au poivre
- sauce aux cèpes
- sauce vierge
- sauce au miel
- sauce au Gorgonzolla

Risotto & Pâtes

Risotto aux Fruits de mer & Gambas laquées	18,50
Risotto aux Morilles	19,00
Spaghettis aux fruits de mer	18,50
Tagliatelles à la Carbonnara	13,50
Penne à la Bolognaise	12,50
Penne all' arabiata	13,50
Gnocchis à la crème & copaux de Parmesan	14,00
Gnocchis aux Morilles	19,00
Lasagnes et leur emmental gratiné	14,50

Les Douceurs

Fondant au Chocolat	Fondant au chocolat servi avec sauce anglaise & glace vanille.	7,50
TarteTatin	10 à 12 mn de préparation. Faite « maison », sauce caramel, chantilly & glace vanille	7,50
Tiramisu maison		7,50
Nems au Chocolat	Spécialité« maison » nems fourrés au chocolat, banane & coco, avec glace coco	7,50
Crème Brulée maison		7,50
Moelleux aux Marrons	Accompagné de crème anglaise & Glace Vanille	7,50
Palme de Fruits exotiques au chocolat	Assortiment de fruits frais de saison et sauce au chocolat chaud.	11,50
Assiette de Fromages et sa salade verte		10,50
Café Gourmand	Café Segafredo accompagné de mini crème brûlée et mini fondant au chocolat, mignardises & chantilly.	8,50