



Bienvenue au restaurant Le Six.

*Une cuisine gourmande et raffinée,
jeux de textures et de saveurs.*

*Notre chef Fouad ABEKA et son
équipe sauront exalter vos sens et
vos papilles.*

*Laissez-vous emporter par une
invitation au voyage de
l'épicurisme.*



Notre carte est entièrement
réalisée à partir de produits bruts
et transformés sur place.

MENU DE LA SEMAINE

ENTREE DU MOMENT

PLAT DU MOMENT

DESSERT DU MOMENT

Entrée - Plat - Dessert 29€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 25€

MENU ENFANT 10€

SERVI AUX ENFANTS DE - DE 12 ANS

POULET CRISPIES

OU CHEESE BURGER
SERVI AVEC DES FRITES

+DEUX BOULES DE GLACE AU
CHOIX
+UN SIROP AU CHOIX

Si vous avez des questions spécifiques sur les allergènes, n'hésitez pas à vous adresser à notre chef de rang. Il se fera un plaisir de vous fournir toutes les informations nécessaires. Bon appétit !

NOTRE CARTE

Entrées:

Chaud froid Gambas et Saint Jacques 12 €

Ceviche de Saint-Jacques, gambas en feuille de brique purée de topinambours, agrumes, algues et herbes fraîches

Vitello Tonnato 13 €

Veau fondant, crème de thon, câpres & parmesan



Recette Rebelle : L'Aubergine en deux façons 10€

Houmous d'aubergine, aubergine confite, citron confit et olives de Calamata avec pain pita huile d'olive & herbes fraîches



Brouillade de Truffes & Girolles 12€

Œufs brouillés à la truffe d'été, girolles poêlées & notes boisées



La Soupe du Moment 9€

Velouté de saison, crème légère & garniture du moment

Plats:

Salade César 22€

Volaille grillée panée, romaine croquante, parmesan, croûtons & sauce César

Salade de Gambas & Shiitake 22€

Gambas snackées, shiitake, jeunes pousses, légumes croquants & vinaigrette aux agrumes

Suprême de Pintade aux Cèpes 24€

Suprême de pintade farci aux cèpes, purée de pommes de terre & mesclun

La Pièce du Boucher 25€

Sélection du moment, frites maison & salade verte

Le Poisson du Moment 23€

Selon arrivage, riz parfumé & salade verte

Burger New-Yorkais 24€

Burger façon New-York, pastrami, gouda et sauce by NY, frites de patate douce & coleslaw

Pâtes ou Risotto du Moment 22€

Préparation de saison, selon l'inspiration du Chef

Desserts:

Mousse au Chocolat Noir Valrhona 10€

Intense et fondante, chocolat noir & éclats de cacao

Le Fruit en Trompe-l'Œil 12€

Création fruitée du moment, selon l'inspiration du Chef

L'Assiette de Fromages 10€

Sélection de fromages affinés, mesclun & accompagnements

La Crème Brûlée 10€

Crème vanillée, délicatement caramélisée