

NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

Salade verte de saison <i>green salad</i>	8 €
Soupe à l'oignon gratinée <i>french onion soup</i>	14 €
Six ou douze escargots au beurre d'ail <i>six or twelve snails with garlic butter</i>	13/19 €
Duo de soupe à l'oignon & petit soufflé fromage <i>small french onion soup & small cheese souffle</i>	20 €
Millefeuille de betteraves rouges au chèvre frais & petit soufflé chèvre romarin <i>millefeuille with beets, goat cheese & small goat cheese, rosemary souffle</i>	20 €
Tomates burrata & petit soufflé tomate basilic <i>burrata & tomatoes with small tomato & basil souffle</i>	21 €
Terrine de foie gras de canard maison <i>homemade foie gras terrine</i>	24 €

NOS SOUFFLÉS SALÉS

OUR SAVOURY SOUFFLES

Soufflé fromage <i>cheese souffle</i>	19 €
Soufflé jambon & fromage <i>ham & cheese souffle</i>	20 €
Soufflé tomate & basilic <i>tomato & basil souffle</i>	20 €
Soufflé chèvre, romarin & tapenade <i>goat cheese, rosemary souffle with olive tapenade</i>	22 €
Soufflé brochet, sauce aux écrevisses <i>pikefish souffle & crayfish sauce</i>	23 €
Soufflé saumon, ricotta & aneth <i>salmon, ricotta cheese & dill souffle</i>	23 €
Soufflé Henri IV, sauce volaille aux champignons <i>cheese souffle with chicken & mushrooms sauce</i>	23 €
Soufflé bœuf bourguignon <i>beef bourguignon souffle</i>	23 €
Soufflé salé du moment <i>seasonal savoury souffle</i>	** €

Menu Enfant 25 € : Petit soufflé salé & petit soufflé sucré + jus de fruits ou coca ou ½ eau
(- de 10 ans) *small savoury & small sweet souffle + fruits juice or coke or ½ mineral water*

NOS PLATS

OUR MAIN COURSES

Plat du moment <i>seasonal dish</i>	** €
Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise & pommes paille <i>grilled salmon fillet, bearnaise sauce & straw potatoes</i>	27 €
Filet de turbot poché, sauce au beurre blanc & légumes de saison <i>poached turbot fillet, white butter sauce & seasonal vegetables</i>	34 €
Magret de canard aux pêches & légumes de saison <i>duck breast with peaches & seasonal vegetables</i>	28 €
Filet de bœuf grillé & pommes paille (sauce poivre ou béarnaise) <i>grilled beef fillet with straw potatoes (pepper or bearnaise sauce)</i>	34 €

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

Soufflé Grand Marnier <i>Grand Marnier souffle</i>	14 €
Soufflé chocolat & sa sauce chocolat <i>chocolate souffle</i>	14 €
Soufflé pomme & calvados <i>apple souffle & apple brandy</i>	14 €
Soufflé framboise & compotée de rhubarbe <i>raspberry souffle & rhubarb compote</i>	14 €
Soufflé crème brûlée cœur chocolat blanc <i>creme brulee souffle with white chocolate heart</i>	14 €
Soufflé pistache & sauce chocolat <i>pistachio souffle & chocolate sauce</i>	14 €
Soufflé antillais & ses raisins au rhum <i>vanilla souffle, rum & raisins</i>	14 €
Soufflé citron & noix de coco <i>lemon & coconut souffle</i>	14 €
Soufflé sucré du moment <i>seasonal sweet souffle</i>	14 €
Soufflé glacé Grand Marnier <i>iced Grand Marnier souffle</i>	14 €
Dessert du moment <i>seasonal dessert</i>	** €

LE MENU TOUT SOUFLÉ 40 €

Entrée au choix

Petit soufflé jambon & fromage & salade verte de saison
small ham & cheese souffle & green salad

Petit soufflé chèvre, romarin, tapenade & salade verte de saison
small goat cheese, rosemary souffle with olive tapenade & green salad

Petit soufflé tomate, basilic & salade verte de saison
small tomato, basil souffle & green salad

Petit soufflé salé du moment & salade verte de saison
small seasonal souffle & green salad



Plat au choix

Soufflé brochet, sauce aux écrevisses *pikefish souffle & crayfish sauce*

Soufflé saumon, ricotta & aneth *salmon, ricotta cheese & dill souffle*

Soufflé Henri IV, sauce volaille aux champignons
cheese souffle with chicken & mushrooms sauce

Soufflé bœuf bourguignon *beef bourguignon souffle*



Dessert au choix à la carte

LE MENU GOURMET 58 €

Entrée au choix

Duo de soupe à l'oignon & petit soufflé fromage
small french onion soup & small cheese souffle

Millefeuille de betteraves rouges au chèvre frais & petit soufflé chèvre romarin
millefeuille with beets, goat cheese & small goat cheese, rosemary souffle

Tomates burrata & petit soufflé tomate basilic
burrata & tomatoes with small tomato & basil souffle

Terrine de foie gras de canard maison
homemade foie gras terrine



Plat au choix

Plat du moment *seasonal dish*

Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise & pommes paille
grilled salmon fillet, bearnaise sauce & straw potatoes

Filet de turbot poché, sauce au beurre blanc & légumes de saison
poached turbot fillet, white butter sauce & seasonal vegetables

Magret de canard aux pêches & légumes de saison
duck breast with peaches & seasonal vegetables

Filet de bœuf grillé & pommes paille (sauce poivre ou béarnaise)
grilled beef filet with straw potatoes (pepper or bearnaise sauce)



Dessert au choix à la carte

LE SOUFFLÉ

Recette facile à faire mais difficile à réussir

L'origine du soufflé est encore aujourd'hui assez floue :

Pour certains, c'est *Vatel*, cuisinier de Louis XIV au XVIIème siècle, qui aurait inventé ce mets pour les Précieuses. Le soufflé, alliage parfait du raffinement et de la légèreté, correspondait parfaitement à l'esprit de l'époque.

Pour d'autres, c'est le chef *Vincent de la Chapelle* au début du XVIIIème siècle qui en aurait élaboré la première recette. Celle-ci sera ensuite développée et perfectionnée par le premier grand chef français, *Marie-Antoine Carême*, fondateur de la haute gastronomie au début du XIXème siècle.

Notre restaurant **Le Soufflé** a été créé en Octobre 1961 par Monsieur Faure, qui eut l'idée d'ouvrir un restaurant spécialisé dans ce plat, symbole de la gastronomie française. Il vous est aujourd'hui proposé en version salée ou sucrée, dans des déclinaisons évoluant au fil des saisons.

Des œufs, du lait, de la farine et du beurre sont les ingrédients de base des soufflés. Il est ensuite possible de varier les goûts selon les produits qu'on y ajoute.

Les grands classiques de notre maison sont le soufflé Henri IV qui est un soufflé au fromage (emmental & comté) dans lequel nous versons une sauce crémée à base de volaille et de champignons ou encore le soufflé de brochet & sa sauce aux écrevisses.

Le soufflé au Grand Marnier et celui au chocolat sont les deux incontournables versions sucrées.

Nous sommes ravis de vous accueillir pour la première fois ou de vous revoir et vous souhaitons un agréable moment en notre compagnie. N'hésitez pas à solliciter votre serveur pour des conseils avisés.

Le soufflé n'attend pas alors bonne dégustation !

LE SOUFFLÉ

Easy recipe to do but hard to succeed

The origin of soufflé is still rather unclear today :

For some, it was *Vatel*, Louis XIV's cook in the 17th century, who invented this dish for « Les Précieuses ». For others, chef *Vincent de la Chapelle* developed the first recipe which will be improved by the first great French chef, *Marie-Antoine Carême*, founder of haute cuisine at the beginning of the 19th century.

Our restaurant **Le Soufflé** was created in October 1961 by Mr. Faure, who had the idea of opening a place specializing in this symbol of French gastronomy. Today we suggest you savoury and sweet versions of soufflés according to the seasons.

Eggs, milk, flour and butter are the basic ingredients of the soufflés. Then it is possible to vary the tastes according to the added products.

The great classics of our house are the Henri IV soufflé which is a cheese soufflé in which we pour a creamy sauce made from poultry and mushrooms or the pikefish soufflé & its crayfish sauce. The Grand Marnier soufflé and the chocolate one are the two essential sweet versions.

We are delighted to welcome you for the first time or to see you again and wish you a pleasant time in our company. Do not hesitate to ask your waiter for any help.

The soufflé does not wait so enjoy your meal!