

# NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

|  |      |
|--|------|
| Salade verte de saison <i>green salad</i>  | 7 €  |
| Millefeuille de betteraves rouges au chèvre frais & petit soufflé chèvre & tapenade<br><i>millefeuille with beets, goat cheese &amp; small goat cheese souffle with olive tapenade</i> | 16 € |
| Symphonie gourmande de saumon & épinards<br><i>salmon &amp; spinach puff with small salmon &amp; spinach souffle</i>   | 16 € |
| Tomates burrata & petit soufflé tomate basilic<br><i>burrata &amp; tomatoes with small tomato &amp; basil souffle</i>  | 16 € |

# NOS PLATS

OUR MAIN COURSES

|   |      |
|---|------|
| Soufflé fromage <i>cheese souffle</i>   | 15 € |
| Soufflé tomate & basilic <i>tomato &amp; basil souffle</i>  | 16 € |
| Soufflé chèvre & tapenade <i>goat cheese souffle &amp; olive tapenade</i>   | 17 € |
| Soufflé saumon & épinards <i>salmon &amp; spinach souffle</i>   | 17 € |
| Soufflé brochet, sauce aux écrevisses <i>pikefish souffle &amp; crayfish sauce</i>  | 18 € |
| Soufflé Henri IV, sauce volaille aux champignons<br><i>cheese souffle with chicken &amp; mushrooms sauce</i>  | 18 € |
| Soufflé salé du moment <i>seasonal savoury souffle</i>  | ** € |
| Plat du moment <i>seasonal dish</i>   | ** € |
| Escalope de saumon soufflée à l'oseille & légumes de saison<br><i>salmon fillet souffle with sorrel sauce &amp; seasonal vegetables</i>   | 23 € |
| Magret de canard aux pêches, pommes paille & petit soufflé magret fumé & fromage<br><i>duck breast with peaches, straw potatoes &amp; small smoked duck breast &amp; cheese souffle</i> | 23 € |

\*\* Les prix des mets du moment sont indiqués sur l'ardoise ou en ligne / Seasonal dishes prices are on our board or on line

## NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

|  |      |
|--|------|
| Soufflé Grand Marnier <i>Grand Marnier soufflé</i>   | 12 € |
| Soufflé chocolat & sa sauce chocolat <i>chocolate soufflé</i>                                    | 12 € |
| Soufflé pomme & calvados <i>apple soufflé &amp; apple brandy</i>                                 | 12 € |
| Soufflé fruits rouges & compotée de rhubarbe <i>red fruits soufflé &amp; rhubarb compote</i>     | 12 € |
| Soufflé crème brûlée cœur chocolat blanc <i>crème brûlée &amp; white chocolate heart soufflé</i> | 12 € |
| Soufflé antillais & ses raisins au rhum <i>vanilla soufflé, rum &amp; raisins</i>                | 12 € |
| Soufflé sucré du moment <i>seasonal sweet soufflé</i>  | 12 € |
| Dessert du moment <i>seasonal dessert</i>  | ** € |

\*\* Les prix des mets du moment sont indiqués sur l'ardoise ou en ligne / Seasonal dishes prices are on our board or on line

# LE MENU DÉJEUNER 30 €

valable uniquement de 12h à 14h30, hors week-end / only available from 12 pm to 2.30 pm,  
except on weekend

## *Entrée*

Salade verte de saison  
*green salad*



## *Plat au choix*

Soufflé salé à la carte  
*any savoury soufflé of your choice à la carte*

Plat du moment  
*seasonal dish*



## *Dessert au choix à la carte*



## *Boissons comprises au choix*

1 verre de vin (rouge, blanc ou rosé) **ou** ½ bouteille d'eau minérale (evian ou badoit)  
*1 glass of wine or ½ bottle of mineral water*

1 café **ou** 1 cappuccino (supplément 1€) **ou** 1 thé Mariage Frères (supplément 1€)  
*1 coffee or 1 cappuccino (+1€) or 1 Mariage Frères tea (+1€)*

# LE MENU TOUT SOUFLÉ 39 €

## *Entrée au choix*

Petit soufflé fromage & sa salade verte  
*small cheese souffle with green salad*

Millefeuille de betteraves rouges au chèvre frais & petit soufflé chèvre & tapenade  
*millefeuille with beets, goat cheese & small goat cheese souffle with olive tapenade*

Symphonie gourmande de saumon & épinards  
*salmon & spinach puff with small salmon & spinach souffle*

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



## *Plat au choix*

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

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

Soufflé salé du moment *seasonal savoury souffle*

Plat du moment *seasonal dish*

Escalope de saumon soufflée à l'oseille & légumes de saison (+3€)  
*salmon fillet souffle with sorrel sauce & seasonal vegetables*

Magret de canard aux pêches, pommes paille & petit soufflé magret fumé & fromage (+3€)  
*duck breast with peaches, straw potatoes & small smoked duck breast & cheese souffle*



## *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 met 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!