



# LE DÉJEUNER

## Entrées

- Tartelette aux girolles,  
Amandes et petits raisins .16€
- Burrata, .14€  
Tomates cerises, coulis arrabiata
- Tataki d'onglet de boeuf, .16€  
Déclinaison de radis croquants
- Gaspacho, .14€  
Condiments Andalous
- Entrée du jour .12€

\*

## Plats

- Cabillaud, .24€  
Déclinaison de carottes, sauce à l'orange
- Burger de boeuf, .18€  
Chakchouka, chèvre, pommes de terre grenaille
- Trofie alle vongole, .24€  
Palourdes et moules
- Suprême de volaille, .22€  
Légumes de saison, sauce aux morilles
- Veggie Bowl, .18€  
Asperges crues et cuites, fenouil, orange, sarrasin
- Plat du jour .22€

\*

## Desserts

- Amandier à la fraise, .12€  
Thym, glace Bulgare
- Mille-feuille chocolat - goyave - passion .12€
- Eclair praliné noisettes, .12€  
Confit ananas - citron - yuzu
- Café gourmand .9€





# LE DÎNER

## Entrées

- Baba all' arrabiata, .20€  
Langoustines, crémeux de tomates
- Pâté en Croûte, .18€  
Pistaches, condiment abricot
- Asperges blanches des Landes, .22€  
Oeuf parfait, sauce Maltaise
- Foie gras « mi-cuit », .16€  
Marmelade de rhubarbe
- Velouté glacé de petits pois, .20€  
Thon saku, sorbet tomates

\*

## Plats

- Filet de bar, .32€  
Crémeux de brocolis et wasabi, brocolettis
- Côte de veau à partager .70€  
Polenta rustica (pour 2 personnes)
- Jardin d'asperges et morilles, .28€  
Risotto de sarrasin
- Suprême de volaille aux morilles, .32€  
Palet de pommes de terre, légumes de saison glacés
- Homard à la barigoule .38€

\*

## Fromages

- Chèvre cendré .14€  
Confiture de figues

\*

## Desserts

- Amandier à la fraise, .12€  
Thym, glace Bulgare
- Mille-feuille chocolat - goyave - passion .12€
- Eclair praliné noisettes, .12€  
Confit ananas - citron - yuzu

**Viande d'origine UE** - Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusques. Prix net en euros TTC selon les disponibilités réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002.



# BOISSONS

## Vins blancs

12cl

Sauvignon "Cape Mentelle", 2019	.9€
Pouilly Fumé, Domaine Paul Corneaux, 2020	.9€
La Martinette "Clos Blanc", 2016	.9€
Chardonnay, «L'Etoile», 2019	.8€
Tarani IGP, Comté Toloson, 2020	.8€
Côtes de Gascogne, Domaine Pellehaut, 2020	.8€



\*

## Vins rouges

12cl

Pinot Noir, Domaine Jean-Marc Biet, 2020	.8€
Côte d'Or, Les Héritiers Saint-Genys, 2018	.9€
Haut-Médoc, Château Haut-Madrac, 2016	.9€
Lalande de Pommerol Bio, Château des Annereaux, 2018	.9€
Pic Saint-Loup, «Haut Lirou», 2019	.8€
Saint-Joseph, «Les Vins de Vienne», 2019	.9€

\*

## Vins rosés

12cl

Côtes de Provence, Château la Martinette, 2020	.9€
--	-----

\*

## Champagnes

12cl

Laurent-Perrier "La Cuvée" Brut	.16€
Laurent-Perrier "La Cuvée" Rosé	.22€



\*

## Bières

33cl

Pression 1664 / Pression IPA	.7€/8€
Bières Artisanales Françaises	.8€



\*

## Soft

Badoit 75cl	.7€
Jus Alain Milliat	.8€

