

Notre carte du midi

Pour commencer

Pain viennois en persillade ① ③ ⑦	5,00€
Oufs durs mayonnaise / Coulis et pickles de betteraves ③ ⑩ ⑫	6,00€
Rillettes de saumon frais / Ricotta et agrumes ④ ⑦ ⑫	8,00€
Falafels de pois chiches « Maison Bastide » / Sauce yaourt grec au persil et citron	10,00€
Tataki de boeuf français / Chou rouge croquant et menthe fraîche ① ⑥	13,00€

Nos grands plats à partager

Côte de veau française (400 g) / Mayonnaise maison / Frites fraîches ③ ⑩	35,00€
Tentacules de poulpe (400 g) / Sauce vierge / Olives noires de Kalamata / ① ⑦ ⑫ ⑭	62,00€
Risotto de pâtes (Fregola Sarda) au Grana Padano râpé	
Côte de bœuf (1 kg) / Mayonnaise maison / Frites fraîches ③ ⑩	84,00€

Boucherie

Rougail à la saucisse de Toulouse ① ⑫	14,00€
Burger de poulet français pané / Mozzarella fumée maison / Sauce aïoli / Pickles d'oignons rouges ① ③ ⑦ ⑩ ⑫	16,00€
Viande sélectionnée, selon arrivage	(Prix variable)

Poissonnerie

Pavé de saumon écossais ou islandais rôti au four / Beurre blanc à l'oseille ① ④ ⑦ ⑫	14,00€
Filet de daurade cuit à l'unilatérale / Sauce vierge / Olives noires de Kalamata ④	16,00€
Poisson du moment, selon arrivage	(Prix variable)

Nos desserts



Mousse de yaourt grec / Pommes rôties / Sorbet et coulis de poire / Éclats de noisettes torréfiées	7 8	10,00€
Pudding au citron / Sorbet et meringue au citron vert	1 3 7	10,00€
Mousse au chocolat 64% / Praliné feuillantine / Huile d'olive bio et fleur de sel de Camargue	3 7 8	10,00€
Questel gourmand (café ou thé)		10,00€

À partager

Notre belle brioche perdue / Glace vanille / Caramel au beurre salé / Chantilly maison	1 3 7	18,00€
--	-------	--------

Menu enfant

Suprême de poulet pané / Frites fraîches /
2 boules de glace / 1 sirop..... 14,00€

1 3 7

Les accompagnements



Frites fraîches maison		5,00€
Poêlée de carottes et fenouil à l'asiatique	6 11	5,00€
Riz de Camargue façon pilaf / Sauce cacahuète	5 6 12	5,00€
Risotto de pâtes (Fregola Sarda) au Grana Padano rapé	1 7 12	6,00€