Fait maison

Notre carte du midi

Pour commencer

Pain viennois en persillade (130 g) ① ③ ⑦ ..... 5,00€

Pain viennois (130 g) / Beurre à la truffe noire d'Uzès ① ③ ⑦ ..... 12,00€

Camembert rôti (145 g) / Miel & noix ⑦ ⑧ ..... 10,00€

Gravlax de saumon à l'aneth et baies roses / Crème fouettée végétale ④ ..... 13,00€

Poulpe cuit et mariné aux agrumes / Pousses d'épinard ⑭ ..... 13,00€

Foie gras IGP Sud-Ouest mi-cuit au Porto rouge (90 g) / Chutney d'oignons rouges ⑫ ..... 17,00€

Nos grands plats à partager

Tentacules de poulpe (400 g) / Sauce gremolata / ① ⑦ ⑫ ⑭ ..... 62,00€
Risotto de pâtes sardes (Fregola Sarda) au Grana Padano râpé

Côte de bœuf (1 kg) / Frites fraîches / Mayonnaise maison ③ ⑩ ..... 79,00€

Boucherie

Burger d'hiver : Poulet français pané / Raclette / Lard grillé / Sauce fumée ① ③ ⑥ ⑦ ⑧ ⑩ ⑪ ⑫ ..... 14,00€

Magret de canard français snacké à la plancha (180 g) / Sauce au poivre vert frais ① ⑦ ⑫ ..... 16,00€

Filet de bœuf français (200 g) aux morilles ⑦ ⑫ ..... 31,00€

Viande sélectionnée selon arrivage ..... (Prix variable)

Poissonnerie

Filet de daurade cuit à l'unilatéral / Sauce gremolata ① ④ ..... 14,00€

Noix de pétoncles poêlées (130 g) / Beurre blanc citronné / Tomate séchée / Pignons de pin ① ③ ⑦ ⑧ ⑫ ⑭ ..... 16,00€

Poisson du moment, selon arrivage ..... (Prix variable)

Les allergènes

① Gluten ② Crustacés ③ Œufs ④ Poissons ⑤ Arachides ⑥ Soja ⑦ Lait

Nos desserts

Panna cotta à la mangue / Lait de coco / Chantilly végétale / Tuile croustillante aux amandes ① ③ ⑦ ⑧ ..... 9,00€

Brioche perdue / Caramel au beurre salé / Glace vanille / Chantilly végétale ① ③ ⑦ ..... 10,00€

Mousse de yaourt grec / Clémentines fraîches / Coulis de mandarine / Sorbet citron / Noisettes torréfiées ⑦ ⑧ ..... 10,00€

Questel gourmand (café ou thé) ① ③ ⑦ ⑧ ..... 10,00€

À partager

Notre incontournable profiterole / Glace vanille / Sauce chocolat / Chantilly végétale 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

Fondue de poireaux au curry ⑦ ⑫ ..... 5,00€

Frites fraîches maison ..... 5,00€

Poêlée de potimarron au thym ..... 5,00€

Risotto de pâtes (Fregola Sarda) au Grana Padano râpé ① ⑦ ..... 6,00€

Le gratin d'un vrai Dauphinois ⑦ ..... 7,00€

⑧ Fruits à coque ⑨ Céleri ⑩ Moutarde ⑪ Sésame ⑫ Sulfites ⑬ Lupins ⑭ Mollusques