

LA CARTE DU RICOCHET

Une cuisine copieuse, généreuse & authentique

LE MENU COMPLET — 31 €

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert au choix parmi l'ensemble de la carte

LES ENTRÉES & GRANDES SALADES

Prix hors formule : 15 € le plat seul

Camembert Rôti au Miel 15 €

Camembert rôti aux oignons confits et miel de fleurs, accompagné de saucisson sec cévenol, de jambon cru Serrano et d'un nid de salade verte.

Assiette Gourmande Apéro 15 €

Sélection fine de charcuteries artisanales (saucisson sec, jambon cru, chorizo) et son authentique fromage de chèvre fermier.

Planche Végétarienne Cévenole 15 €

Camembert rôti aux oignons confits, fromage de chèvre fermier délicatement dressé sur un nid de kadaïf croustillant, nappé de miel de fleurs.

Carpaccio de Bœuf Français 15 €

Fines tranches de bœuf d'origine française, pesto de basilic frais, mélange de salade croquante, mix fromaggi, servi avec frites dorées.

Grande Salade Cévenole 15 €

Mélange de salade verte et crudités de saison, fromage de chèvre pur fermier sur nid de kadaïf, oignons frits, tranche de lard grillée crouillante et croûtons maison.

Grande Salade César 15 €

Mélange de salade verte et crudités, généreux morceaux de poulet croustillant, œuf dur, crumble de mix fromaggi, sauce César onctueuse et croûtons.

LES VIANDES & PLATS SIGNATURES

Tous nos plats sont généreusement accompagnés de frites et de salade fraîche

Pièce de Bœuf Française (Env. 180g) 14 €

Saisie selon votre convenance, accompagnée d'une sauce au choix, frites et salade.

Pièce de Bœuf Française (Env. 300g) 26 €

Pour les grands appétits, pièce sélectionnée par notre boucher, sauce au choix, frites et salade.

Tartare de Bœuf Tradition 17 €

Pur bœuf français coupé au couteau, assaisonné avec soin par notre chef, servi avec frites et salade.

Burger Chicken Cheddar 16 €

Poulet croustillant, sauce burger maison, galette de pommes de terre de caractère, fromage de chèvre fondu, jambon cru Serrano, cheddar coulant et oignons frits. Servi avec frites et salade.

Burger Classique Gourmet 16 €

Steak haché façon bouchère (125g), sauce burger, cheddar affiné, galette de pommes de terre, éclat de lard grillé, Roquefort savoureux, oignons frits and salade. Servi avec frites.

LES POISSONS & L'OPTION VÉGÉTARIENNE

Duo de la Mer à l'Aïoli 20 €

Poêlée de seiches tendres et gambas, persillade maison, aïoli traditionnel, frites et salade.

Filet de Poisson selon Arrivage 17 €

Sélection selon la marée, nappé d'une onctueuse crème de chorizo et poivrons doux, servie sur un écrasé de pommes de terre et légumes de saison.

Aubergines Poêlées au Fromaggi (Végétarien) 16 €

Aubergines fondantes poêlées, gratinées à la tomate cuisinée aux herbes et mélange de fromaggi italien.

LES DESSERTS GOURMANDS

Une note sucrée pour clore en beauté votre repas

Moelleux au Chocolat Cœur Coulant 7 €

Servi chaud, accompagné d'une boule de glace vanille des îles, coulis de fruits rouges et chantilly maison.

Coupe Fraîcheur Fruitée 7 €

Mariage rafraîchissant de sorbet citron et sorbet fraise, rehaussé de coulis de fruits rouges et de chantilly.

Tiramisu Revisité aux Spéculoos 7 €

Crème mascarpone ultra-onctueuse, brisures de biscuits spéculoos parfumés et coulis de fruits rouges.

Dame Blanche Traditionnelle 7 €

Trois boules de glace vanille, nappage de chocolat chaud intense et généreuse rosace de chantilly.

Crème Brûlée à la Vanille 5 €

Crème fine infusée à la vanille Bourbon, caramélisée minute à la cassonade.

Grosses Profiteroles au Chocolat Chaud 10 €

Choux généreux garnis de glace vanille, coulée de chocolat chaud, crème chantilly et éclats croquants de spéculoos.

Grand Café Gourmand 9 €

Votre expresso accompagné d'un assortiment de mini-douceurs et de créations de notre chef.

Prix nets et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour toute allergie ou intolérance, demandez notre menu explicatif à notre équipe.