

# À la carte

*En cas d'allergie ou de régime alimentaire particulier,  
merci d'en informer le personnel.*

*Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.*

## **Plateau terre et mer** (à déguster seul ou à partager) **30€**

Foie gras de canard, jambon San Daniele, Ballotin de saumon fumé à la chair de homard, rillettes de volaille fumée, tartelette de légumes confits, madeleine de crabe, sardine à l'escabèche et frites maison

## **Salade de bricks de chèvre,** **17€**

pesto de tomate et jambon San Daniele

## **Grande assiette végétarienne** **19€**

Tartelette de légumes confits, caviar d'aubergine, pesto de tomates, burratina, poivrons rouges marinés, légumes croquants, aïoli thym citron, mesclun et frites maison

## **Tartare de saumon label rouge** **20€**

au citron vert et à l'aneth, crevettes, queues d'écrevisses, mesclun et frites maison

## **Assiette du pêcheur** **29€**

Grosse crevettes sauvages, crème de saint jacques et queues d'écrevisses parfumée à l'asperge, poisson du marché, tian de légumes d'automne

## **Côte de bœuf française ≈ 500g et frites maison** **34 €**

## **Hamburger de l'alambic** **23€**

Steak haché charolais ≈ 180g, Saint-Marcellin, pesto, coppa, galette de pomme de terre, accompagné de frites maison

## **Fromages et desserts** **9 €**

se référer à nos formules >>>>>

---

## **Menu enfant** **12€ \***

Steak haché ou filet de saumon  
accompagné de frites maison  
+ deux boules de glaces en dessert

\* Jusqu'à 12 ans