



La Carte

Nos Salades

« La César » 15€

Un classique : tendres morceaux de poulet croustillant, oignons frits, copeaux de parmesan, tomates séchées et jolie salade.

« La Parisienne » 15€

*Chiffonnade de jambon, œuf dur, champignons frais, oignons frits et emmental sur une salade tout en délicatesse.
Une promenade gourmande au cœur des bistrots parisiens.*

Notre Menu Enfant 10€

1 Sirop au choix

Nuggets ou Tender de colin

Accompagné de pomme de terre grenaille et salade

Une boule de glace au choix
Vanille, Fraise, Chocolat
ou glace Smarties



Nos Plats

« Poulet au comté et chorizo » 18€

« Camembert Rôti » 16€

Accompagnement : Pomme de terre grenaille et salade verte

Nos Planchettes

« Saucisson Fuet Catalan » 11€

Nature ou Chorizo

« Petite Sardine à l'huile d'olive Bio » 11€

« Friture de Joels » 9€

Nos Desserts

« Glaces »

Voir carte des glaces

« Crème brûlée à la vanille » 8€

« Fondant cœur coulant Chocolat » 9€

Crème Anglaise et Crème sucrée

« Brioche chaude cœur glacée » 10€

*Parfum de glace et coulis au choix**

*Glace : Vanille, Chocolat, Pistache, Fraise, Caramel,
Café*

Coulis : Chocolat, Fraise, Fruit exotique



Nos Planches gourmandes
Les planches à partager ou savourer en solo

« Tresor de la Dehesa » 35€

Le parfum des chênes verts, le fondant d'un trésor salé...
savourer l'âme de l'Espagne
Epaule de Bellota ibérique, Comté et raisin blanc.

« Méli-mélo de Fromages et Charcuteries » 27€

Une alliance parfaite de fromages affinés et de charcuteries sélectionnées avec soin.
À partager autour d'un bon verre !
Tomme de brebis, Morbier AOP, Brie de Meaux, Rosette Maison Duculty, Noix de
Jambon sec, Morcon de Bellota Ibérique et Morcilla Ibérique de Bellota

« Les Délices des Bergers » 29€

Pour les amateurs de fromages : un assortiment de fromages, crémeux, puissants ou
doux, accompagnés de pain, confiture de figue violette et noix.
Un voyage au cœur des alpages.
Fourme d'Ambert AOP, Picodon AOP, Brie de Meaux, Abondance de Savoie, Tête de
moine et comté AOP.

« La Savoureuse » 25€

La charcuterie sous toutes ses coutures : Noix de jambons sec, Rosette Maison
Duculty, rillettes à l'ancienne, Copa Cabecero de Lomo, Terrine Bressane et Jambon
cuit à la Truffe.
Du caractère et du goût dans chaque bouchée.

« La Brouette du Potager » 17€

Un méli-mélo de légumes de saison, croquants servis avec anchoïade et mayonnaise
maison
tomate cerises, radis, bâtonnets de concombre et carotte, brocolis et choux fleur
Fraîcheur et couleur à l'honneur.

« Les Délices du Pêcheur » 27€

Un assortiment iodé : crevettes rose, saumon Gravelax Maison, calamar pané et friture
de Joels,
Un vent marin dans votre assiette.