

POUR VOS APERITIFS ET ENTREES

Prix net €

Calamars à la Romaine, sauce Tartare	Par: 12 18	10,00 14,00
Couteaux persillés	Par: 12 18	11,00 16,00
Fritures (calamars, pépites d'encornets, accras de morue) sauce tartare	Par : 12 18	13,00 19,00
Croquetas au jambon ibérique	Par : 12 18	12,00 18,00
Foie gras maison (80g)		14,00
Chiffonnade de mortadelle truffée (100g)		9,00
Planche à partager (pâté de campagne (90g), 4 calamars à la romaine, 4 croquetas au jambon ibérique, 4 accras, Bresaola, jambon de Parme, tomme de brebis à l'ail des ours)		24,00

LES SALADES

(Salade, tomates, oignons rouges, poivrons et champignons)

Salade landaise (gésiers confits, magret séché, foie gras maison)		19,50
Salade césar revisitée (poulet pané aux cornflakes, croûtons, copeaux de grana padano, sauce césar maison)	Petite Grande	14,00 18,00
Salade italienne (Burrata à la truffe d'été 125g, Bresaola, tomates noires)		18,50
Salade de chèvre chaud et jambon de parme (toast de chèvre chaud et miel, jambon de Parme)	Petite Grande	14,00 18,00
Focaccia (lit de salade, focaccia, tartare de tomate, mortadelle truffée, grana padano et tomates noires)		19,00

LES PLATS

(Les frites que nous servons sont faites maison)

Tagliatelles carbonara (oignons, lardons, crème, œuf)		14,00
Tagliatelles au saumon (crème, vin blanc, échalotes, basilic et saumon)		19,00
Agnolotti à la truffe, crème truffe et champignons, copeaux de grana padano		18,00
Cassiolette de gnocchis gratinés (crème, gorgonzola, lardons et emmental), salade		16,00
Tagliatelles au Gorgonzola et jambon de Parme		16,00
Faux-filet grillé, frites salade (supplément foie gras : +6 €)	250g 350g	25,00 33,00
Magret (IGP Sud-Ouest) entier (400g) grillé, frites salade (supplément foie gras : +6€)		27,00
Brochettes de cœurs de canard (300g), grillés et persillés, frites		18,00
Burger au bœuf (bœuf haché, fromage de chèvre, sauce burger, pickles d'oignons, poivrons confits, salade, tomate), frites	Simple Double	17,50 23,00
Burger au foie gras (bœuf haché, sauce cocktail maison, foie gras, poivrons confits, salade, tomate), frites		21,00
Burger au saumon (saumon grillé, sauce tartare, chorizo, pickles d'oignons, poivrons confits, salade, tomates), frites		19,00
Burger au canard (effiloché de canard confit, sauce maison au fromage blanc et confiture d'oignons au balsamique, foie gras, salade, tomate), frites		21,00
Pavé de saumon (220g), compotée de tomates maison, frites		20,00

(Tout changement de garniture : supplément de 2€)

LA PIZZA DU MOMENT

Base crème, mozzarella fior di latte, après cuisson : Burrata à la truffe d'été, mortadelle truffée, roquette et copeaux de grana padano	26cm 33 cm	19,00 20,00
--	---------------	----------------

	<u>MENU COMPLET : 25,00€ (midi et soir)</u>	Prix net €
	<u>FORMULE A 19,00€ : entrée, plat ou plat, dessert (uniquement le midi)</u>	
	Salade chèvre chaud et jambon de Parme	
	Salade paysanne (lardons, roquefort, croutons et noix)	
	Calamars à la romaine, par 8	
	Salade de gésiers	
	Couteaux persillés par 12 (+3,00€)	
	Demi magret (IGP Sud-Ouest) grillé, frites (+2,00€)	
	Pièce de bœuf grillée, frites	
	Tagliatelles sauce gorgonzola	
	Brochettes de cœurs de canard (200g), grillés et persillés, frites	
	Pavé de saumon, compotée de tomates maison, frites	
	Panna cotta maison, coulis au choix	
	Coupe 2 boules au choix, chantilly	
	Fromage blanc coulis mangue	
	Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges et chantilly (+2,00€)	
	Tiramisu maison (+1,50€)	

<u>LES DESSERTS</u>	
Tiramisu maison (Spéculoos, café et whisky)	6,50
Panna cotta maison coulis au choix (fruits rouges maison, chocolat chaud maison, caramel, miel ou mangue)	5,50
Fromage blanc aux fruits du mendiant et miel	6,00
Brioche façon pain perdu, Nutella ou confiture de lait maison, glace chocolat blanc et chantilly	
Carpaccio d'ananas frais maison, glace chocolat blanc, coulis mangue et chantilly	8,00
Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges et chantilly	7,00
Coupe Estivale (1 boule vanille, 1 boule ananas, 1 boule 4 agrumes, coulis mangue, chantilly)	8,00
Coupe nougat (2 boules nougat de Montélimar, Nutella, spéculoos et chantilly)	8,00
Dame blanche (2 boules vanille, chocolat chaud maison et chantilly)	6,50
Coupe liégeoise au choix (café, chocolat ou caramel)	6,50
After 8 (2 boules menthe chocolat, Get 27 et chantilly)	8,00
Coupe fraîcheur (1 boule ananas, 1 boule citron, 1 boule fraise, Rhum blanc et chantilly)	9,00
Coupes de glaces : 1 boule	3,00
2 boules	4,50
3 boules	6,00
Café gourmand : - crêpe à la confiture de lait	
- glace chocolat blanc	7,00
- fromage blanc coulis mangue	
Assiette de tomme de brebis à l'ail des ours (50g)	5,00
Supplément (coulis fruits rouges maison, mangue, caramel, miel, chocolat chaud ou chantilly)	1,50