

L A C A R T E



ENTRÉES

Assiette de jambon serrano
et pan con tomate 9€

Salade de lentilles corail à la buratta
et aux tomates vertes entrée 9€
plat 17€

Couteaux à la persillade x 7..... 8€

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de poulet fermier grillé et sauce soubressade 19.50€

Filet de dorade royale à la plancha et sauce aioli 19.50€

Entrecôte simmental grillé et jus de viande 27€

Magret de canard IGP sud-ouest
et sauce au roquefort 21€ Demi ~200g
26€ Entier ~400g

Nos plats sont accompagnés de frites à la graisse de canard, de légumes glacés et d'une purée de pommes de terre à l'huile de truffe (ganiture supplémentaire : 5€)



DESSERTS

Les desserts du comptoir 8€

Brioche perdue, glace vanille
et caramel au beurre salé 9€

Glaces artisanales 2.50€ la boule
4.90€ 2 boules
6.50€ 3 boules

Supplément
(sauce chocolat / caramel beurre salé /
chantilly mascarpone) 1€

F O R M U L E S

Menu du jour 20€

Entrée, plat ou plat, dessert du jour 16€

Plat du jour 12€

Menu enfant 12€

Menu Canailles 34€

(Une entrée, un plat, un dessert au choix)

