

- POUR VOS APÉRITIFS ET ENTREES -

= € =

- Calamars à la Romaine sauce tartare par: - 12 10
- 18 14
- Assiette de couteaux persillés par: - 12 11
- 18 15
- Assiette de frites sauce tartare par: - 12 13
(calamars, pépites d'encornets, accras) - 18 19
- Assiette de croquetas au jambon ibérique par: - 12 12
- 18 18
- Assiette de foie gras maison 14
- Planche à partager (4 accras, 4 calamars,
4 croquetas au jambon ibérique, pâté de campagne 90g,
Bresaola, jambon de Parme, Brie) 24

- LES SALADES -

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

- Landaise (gésiers confits, magret séché, foie gras) 19,50
- César revisitée (poulet pané aux cornflakes,
croutons, copeaux de grana padano, sauce César maison) pte: 14
gde: 18

- 2 vols au vent lardons et chèvre (béchamel
aux lardons, fromage de chèvre, miel), salade 16

- LA PIZZA DU MOMENT -

- Base crème, oignons, lardons, Brie de Neaux,
emmental et noix 26cm: 16
33cm: 18,50

-LES PLATS

= € =

(les frites que nous servons sont maison)

• Lasagnes bolognaise maison (boeuf, veau et porc hachés, sauce tomate provençale, béchamel), salade	17
• Tagliatelles carbonara (lardons, oignons, crème, œuf)	14
• Tagliatelles aux St Jacques (St Jacques fraîches, échalotes, crème et vin blanc doux)	21
• Tagliatelles sauce Roquefort et pancetta grillée (6 tranches)	16
• Demi-lunes aux Cèpes sauce Vadère et éventail de magret grillé	22
• Grands Ravioles aux 4 fromages, crème au parmesan	16
• Cassolette de gnocchis gratinés (crème, Roquefort, lardons, emmentaler), salade	16
• Entrecôte (UE) grillée, frites salade (Supplément foie gras = 6 €)	250g: 25 350g: 33
• Magret 16P entier (400g) grillé, frites salade (Supplément foie gras: 6€)	27
• Sauté de poulet maison aux olives, tagliatelles	16,50
• Escalope bolognaise au poulet du Hers (sauce bolognaise maison, jambon de Parme, mozzarella), frites	20
• Porchetta montagnana, sauce Vadère, frites	19
• Burger au boeuf (boeuf haché, œuf au plat, crème de Brie, pancetta grillée, pickles d'oignons, poivrons confits, salade, tomate), frites	18,50
• Burger aux St Jacques (St Jacques fraîches, sauce citron, pancetta grillée, pickles d'oignons, poivrons confits, salade, tomate), frites	22
• Burger au canard (effiloché de canard confit, sauce maison au fromage blanc et confiture d'oignons, tranche de foie gras, salade, tomate), frites	21
• Filet de Sandre (200g) sauce citron, tagliatelles et compotée de tomates maison	20

*Tout changement de garniture: supplément 1,00 €

- LES DESSERTS -

= € =

• Tiramisù maison (spéculoos, café et whisky)	6.50
• Panna Cotta maison coulis au choix (fruits rouges, miel, mangue, chocolat chaud ou caramel)	5.50
• Fromage blanc aux fruits du mendiant et miel	6
• Crème brûlée maison	7
• Gaufres maison : - Sucre	4.50
- Nutella	5.50
- Confiture de lait	5.50
* Supplément chantilly	1.50
• Belleaux citron amandes maison, glace vanille, coulis fruits rouges et chantilly	7.50
• Coupe Neugat (2 boules neugat de Montélimar, Nutella, Spéculoos et chantilly)	8
• Poire Belle-Hélène (Demi poire, 2 boules vanille, chocolat chaud et chantilly)	8
• Dame blanche (2 boules vanille, chocolat chaud et chantilly)	6.50
• Coupe Liégeoise au choix (café, Coco, caramel ou chocolat)	6.50
• After 8 (2 boules menthe, Get 27 et chantilly) ou Cdnel	8
• Coupe fraîcheur (1 boule ananas, 1 boule fraise, 1 boule citron vert, Rhum blanc et chantilly)	9
• Coupes de glace: - 1 boule	3
- 2 boules	4.50
- 3 boules	6
• Café gourmand: - crêpe confiture de lait	7
- glace praliné	
- fromage blanc au miel	

* Supplément chantilly ou coulis au choix

1.50

- MENU COMPLET: 25€ (23€ à emporter)

- FORMULE midi: 19€ (entrée plat ou plat dessert)

12 au vent lardons et chèvre

ou
Salade de gésiers

ou
Calamars à la Romaine sauce tartare, par 8

ou
Salade César

ou
Couteaux persillés par 12 (+ 3€)

=
Demi magret 168 grillé, frites (+ 2€)

ou
Pièce de bœuf grillée, frites

ou
Raviolis aux 4 fromages crème au parmesan

ou
Porchetta montagnana, sauce Nadère, frites

ou
Filet de Sandre, sauce citron, tagliatelles
et compotée de tomates maison

=
Panna Cotta maison coulis au choix

ou
Desserts maison citron amandes, coulis
fruits rouges et chantilly

ou
Fromage blanc coulis vanille

ou
Tiramisu maison (+ 1,50€)

ou
Gaufre maison Nutella chantilly (+ 2€)