

Formule du midi à 20€ (Plat + Dessert)

À La Carte

ENTRÉES & PLATS



ENTRÉE: SALADE TIÈDE DE SAINT JACQUES & SCAMPIS

déglacé au vinaigre de cidre et crème

€ 19

ENTRÉE: DUO DE CHÈVRE CHAUD

Salade, chèvre pané dans sa brique et sa tranche de lard fumé

€ 16

ENTRECÔTE 250G-300G

€ 20

MAGRET ENTIER

Chèvre et miel

€ 20

BURGER BOEUF CHAROLAIS

Cheddar, coppa, confit d'oignons et sauce barbecue maison

€ 18

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS

Accompagnement: frites, salade, légumes, pâtes

€ 18

BÂGEL

Saumon fumé, avocat, ricotta, salade, ciboulette, tomate

€ 18

TARTARE DE THON

€ 18

PÂTES

Linguini aux palourdes légèrement relevé

€ 15

Nos Desserts

TOUS NOS DESSERTS SONT FAIT-MAISON



SALADE DE FRUITS MAISON

..... € 8

TIRAMISU

..... € 8

TARTE MAISON

..... € 8

CRÈME CARAMEL

..... € 8

CAFÉ GOURMAND

€ 10

Pour Les Petits...

LE MENU ENFANT



MENU ENFANT

Sirup, steak haché charolais / Nuggets (pâtes ou frites) + Glace

.....
€ 10

Le Coin Grignotage

DÉCOUVREZ NOS PLANCHES ET TAPAS



CHARCUTERIE

lomo belota pata negra, coppa de Parme, mignon de porc fumé, bresaola, jambon cebo idérico

€ 34

JAMBON CEBO IBERICO

€ 28

FROMAGES AFFINÉS

Sélection de fromages affinés

€ 15

PICANHAS DE BOEUF BLACK ANGUS

grillé à la plancha et à la fleur de sel

€ 14

BRUSCHETTA BURRATA

pain bruschetta tomate, burrata et roquette

€ 14

SOUPIONS

Poêlé de soupions à la persillade

€ 10

GAMBAS

Brochette de Gambas et Chorizo

€ 8€