

ENTRÉES :

- Œuf « Plein Air » Poché / Crème de Comté / Chorizo / Croûtons Briochés 8€
- Burrata (200 gr) à partager / Tomates / Confits d'Agrumes / Granola Salé. 15€
- Duo Os à Moelle / Toasts au pain de Mie / Sel de Guérande 15€
- Rillettes Maison / Toasts grillé 9€
- Pan Con Tomate Revisité / Chiffonnade de Serrano (15 mois) / Ketchup de Tomates (6 Pces). 15€
- Huîtres Impératrices du Bassin d'Arcachon N°3 par six / douzaine 15€/29€
- Gravlax de Saumon à la Betterave / Sauce Moutarde-Miel / Aneth 15€
- Nems d'Escargots / Farce Lard & Champignons / Sauce Persillée 10€

PLATS :

- Pavé de Bœuf Angus aux Aromates / Frites / Salade / Poivre ou Bleu (env 250gr.) 29€
- Conchiglioni au Confit de Canard / Crème Champignons / Oignons 22€
- Tartare de Bœuf au couteau (180 Gr.) / Frites / Salade 19€
- Tartare de Bœuf au couteau (180 Gr.) / Frites / Salade & Nonos à Moelle ! 24,5€
- Gambas Poêlées façon Cheffe Irina / Riz noir crémé & parmesan / Légumes 25€
- Lieu Noir / Risotto de Pâtes / Beurre de Tomates 26€
- Burger Pulled Pork / Coleslaw / Frites & Salade 19€
- Cannelloni farcis Ricotta & Épinards / Sauce Tomate & Basilic 20€
- Salade de Bœuf Pavé (Angus) façon Thaï / Pousses de Soja / Cacahuètes / Légumes Crus 19€
- Rognons de Veau / Moutarde à l'ancienne / Purée Maison 20€

DESSERTS :

- Brioche Perdue Poires / Caramel Beurre Salé / Amandes / Glace crème d'Isigny 10€
- Café gourmand 9€
- Pavlova Mangue & Fruits de la Passion / Crème Citron Vert 10€
- Planche de Fromages à partager 16,5€
- Gâteau Citron / Mousse Citron / Gel Menthe & Citron / Biscuit Sablé 10€
- Crêpe Cake / Crème Vanille & Chocolat / Caramel Exotique 11€

LE SOIR : (en plus de la carte restauration) :

- Grande Ardoise de Fromages 32€
- Bol de Frites 5€
- Saucisson Fuet Espatec 9€
- Ardoise des Copains (Nems escargots / Rillettes / Pastrami de Veau / Croquettes de Queue de Bœuf / Soubressade Chorizo et Toasts) ... à partager pour 2/3 personnes 39€

Carafe d'eau disponible. Prix net et service compris.