

"Nos Entrées"

Le Marbré Warhol	16,00€
Mille-feuilles de Betteraves rouges, Fromage frais nature & persillé, Nappage au Pesto & son Mesclum	
Le Poséidon	17,00€
Tartare de Saumon frais au Couteau, Câpres, Cornichons, Echalotes, Ail, Persil, Citron & son Mesclum	
Le Fabergé	18,00€
Oeuf Cocotte au Foie Gras de Canard, Crème fraîche, Magrets séchés, Mouillettes, Salade, Tomates	
Le Bonnie & Clyde	19,00€
Assortiment de Foie Gras de Canard et ses Toasts, Magrets séchés, Pain d'épices, Tomates, Roquette, Confiture de Figues	

"Nos Grandes Salades"

La Picasso (Végétarienne)	17,00€
Tomates, Champignons de Paris, Betteraves, Concombres, Avocat, Maïs, Oignons rouges, Carottes, Salade, Fruits du marché selon Saison	
L'Aumonière Baudelaire	18,00€
Fromage de Chèvre chaud, Jambon Serrano, Feuilles de brick, Lardons, Miel, Tomates, Carottes, Oignons rouges, Salade	
La Vivaldi	18,00€
Burrata di bufala, Melon (selon Saison) ou Tagliatelles de Courgettes Jambon de Parme, Tomates, Oignons Rouges, Carottes, Salade	
La Nougaro	19,00€
Foie Gras de Canard sur Toasts, Gésiers de Canard confits, Magrets séchés, Chutney de Figues, Tomates, Carottes, Oignons, Salade	

"Nos viandes"

L'Apis gourmet Entrecôte grillée 330g Sauce Roquefort ou Poivre vert ou Echalotes	24,00€
Le Magritte 350g Magret de canard entier du Gers, Sauce au miel	24,00€
Le Rabelais Faux-Filet grillé 250g Sauce Roquefort ou Poivre vert ou Echalotes	21,00€
L' Andersen Confit de Canard du Gers, Sauce au miel	19,00€
L'Odyssée d'Aphtonite Boudin Noir aux pommes caramélisées	18,00€
Assiette de Frites Maison	3,50€
Supplément Sauce	2,00€

Nos viandes sont accompagnées de Frites Maison, Salade & Légumes du Moment

"Nos poissons"

La Valse Saumonée Pavé de Saumon aux herbes aromatiques sur lit de poireaux	21,00€
La Samba Mariscal Eventail de gambas persillées et flambées au Pastis ou Cognac	25,00€
Le marché d'Helsinki Tartare de Saumon frais au Couteau, Câpres, Cornichons, Echalotes, Ail, Persil, Citron, Salade, Tomates & Frites Maison	22,00€

"Nos spécialités"

Le Fromager de Monet (Attente 10 min.) Camembert entier rôti au four parfumé au Thym, Jambon de Bayonne, Salade, Tomates et Frites Maison	19,00€
La Pythagore (Assiette végétarienne chaude) Assortiment de Légumes du Moment, Frites Maison, Risotto crémeux, Salade	18,00€

"Nos desserts"

Tarte fine aux pommes et sa boule Vanille	5,50€
Pannacotta coulis Fruits rouges, Mangue ou Chocolat	5,50€
Flan au Caramel Façon Grand-Mère à la Fleur d'Oranger	5,50€
Coupe de Glaces 3 boules	6,00€
2 boules	4,00€
<u>Parfums</u> : Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Rhum raisin, Citron, Framboise, Passion, Poire	
Entremets du Moment	6,00€
Pêche Melba	6,00€
Poire Belle-Hélène	6,00€
Dame Blanche	6,00€
Café ou Chocolat Liégeois	6,00€
Marquise au chocolat & sa Chantilly	6,50€
Assiette de Fromages	7,00€
Coupe Colonel	7,50€
Profiteroles	7,50€
Café ou Thé Gourmand	7,50€



Menu "Bambino"

11,00€

(Jusqu'à 10 ans)

Steak haché de boeuf

ou

Croustillants de Poulet Maison

Frites Maison

Sauce Ketchup

Boule de glace

Parfum au choix : Citron, Framboise, Passion, Poire,
Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé

Sirop à l'eau :

Grenadine, Fraise, Citron ou Menthe

