

# Entrées

## Velouté du moment

7 €

*Butternut et son éclats de noisettes*



Au top avec un **Profil Chardonnay** sans alcool

## Jardin d'eden

8 €

*Tartare de légumes de saison aux fines herbes*



Au top avec un **Profil Sauvignon Bio** sans alcool

## Foie gras de Canard (maison)

11 €

*Confit de figues, salade verte, pain toasté*



Au top avec un **Profil Muscat Doux Bio** sans alcool

## Saumon en Gravelax aux 5 baies (maison)

13 €



Au top avec un **Profil Sauvignon Bio** sans alcool

## Oeufs brouillés à la Truffe noire et parmesan

14 €



Au top avec un **Profil Muscat Doux Bio** sans alcool

## Carpaccio de Boeuf VBF et sa Burrata

16 €



Au top avec un **Profil Syrah, Grenache** sans alcool

## Tapas 2 pers / 4 pers

16€/26€

*Beignets de crevettes, calamars frits, oignons rings, bouchées au camembert*



Au top avec un **Profil Muscat Doux bio** sans alcool

# Salades

## César

13 €

Salade verte, tomates confites, émincés de poulet, copeaux de parmesan, sauce fromagère, croutons à l'ail



Au top avec un **Profil Chardonnay** sans alcool

## Burrata

13 €

Pousses de roquette, tomates fraîches, Burrata crémeuse, pesto maison, filet d'huile d'olive



Au top avec un **Profil Sauvignon** sans alcool

## Italian

14 €

Salade verte, tomates confites, oignons rissolés, Bresaola, noix, Burrata crémeuse, vinaigrette, pesto maison



Au top avec un **Profil Rosé Prestige Bio** sans alcool

# Burgers

## Croosty Burger

14 €

Pain brioché toasté, salade, filet de poulet pané, oignon balsamique, cheddar, sauce maison.

## Whoppy Burger

15 €

Pain brioché toasté, salade, steak haché de boeuf 150g, bacon grillé, oignons balsamique, galette de pomme de terre, cheddar, sauce maison.

## Italian Burger

16 €

Pain brioché toasté, salade, steak haché de boeuf 150g, oignon rissolé, tomate cerise confite, Burrata AOP, pesto maison, cream cheese, ciboulette.

**Accompagnements :** Salade verte ou frites maison

**Sauces maison :** Mayo, Aioli, Poivre, Roquefort, Blanche ketchup, Harissa, Moutarde

**Suppléments Sauces 2€**

**Suppléments Gartinures 3€** (Frites maison, Méli Mélo de légumes, Écrasé de pomme de terre, Riz Pilaf)

# Pastas

## Penne Fromaggioza

13 €

*Crème de Gorgonzola, Parmigiano reggiano AOP*



Au top avec un **Profil Cabernet** sans alcool

## Penne Pesto

14 €

*Crème fraîche, sauce Pesto maison, tomate cerise confite*



Au top avec un **Profil Sauvignon Bio** sans alcool

## Spaghetti Frutti di mare \*

16 €

*Sauce tomate ou crème fraîche, oignon, ail, fruits de mer*



Au top avec un **Profil Rosé Prestige** sans alcool

## Spaghetti Trufa \*

16 €

*Crème de Truffe, lamelles de Truffe noir, Parmigiano reggiano AOP*



Au top avec un **Profil Cabernet** sans alcool

## Lasagnes à la Bolognaise *au feu de bois*

16 €



Au top avec un **Profil Syrah, Grenache** sans alcool

# Plats

**Suprême de Poulet** farcie aux champignons 18 €

Au petits légumes et son riz pilaf



Au top avec un **Profil Syrah, Grenache** sans alcool

**Gigot d'Agneau** confit à la fleur de thym 24 €

Sur un écrasé de pomme de terre persillé



Au top avec un **Profil Cabernet** sans alcool

**Entrecôte de Boeuf** VBF, sauce du Chef 24 €

Salade verte, riz pilaf, frites maison



Au top avec un **Profil Syrah, Grenache** sans alcool

**Filet de Bœuf** VBF, sauce du Chef 24 €

Ecrasé de pomme de terre persillé, légumes du marché



Au top avec un **Profil Syrah, Grenache** sans alcool

**Médailon de Veau** en croute verte 25 €

Arancini et ses petits légumes



Au top avec un **Profil Syrah, Grenache** sans alcool

**Dos de Cabillaud** en croustillant provençale 21 €

Méli-Mélo de légumes et son riz pilaf



Au top avec un **Profil Chardonnay Bio** sans alcool

## Sauces du chef

Mayonnaise, blanche, aioli, poivre, roquefort, ketchup, harissa, moutarde

Tous nos plats sont fait maison, élaborés avec des produits bruts et frais

Suppléments Sauces 2€ (Mayonnaise, Poivre, Roquefort, Aioli, Harissa, Moutarde)

Suppléments Gartinures 3€ (Frites maison, Méli Mélo de légumes, Écrasé de pomme de terre, Riz Pilaf)

# Desserts maison

À commander en début de repas

<b>Fondant au chocolat *</b>	8,00 €
<i>Et sa boule de glace vanille Bourbon, coulis de fruits rouges</i>	
<b>Panacotta</b>	6,50€
<i>Et son coulis de fruits rouges, mangue passion, framboise</i>	
<b>Crème brûlée Vanille Bourbon</b>	6,90€
<b>Tiramisu *</b>	6,90€
<i>Café, Daim Caramel beurre salé, Framboise</i>	
<b>Nougat glacé *</b> et son coulis de fruits rouges	7,00€
<b>Milk-shake</b> Fraise, Vanille, Passion, Mangue, Coco, Chocolat	6,50€
<b>Brioche perdue *</b>	6,90€
<i>Pécan, speculoos, caramel beurre salé ou Fraise, crème vanille</i>	
<b>Café ou Thé Gourmand *</b> Sup 2 €	7,90€
<b>Calzone Choco Noisettes *</b>	8,90€

## Coupes glacées 9,90€

**Fragola** : Fraise, Vanille Bourbon, coulis de fruits rouges, Amandes

**Caramello** : Vanille Bourbon, coulis caramel beurre salé, Amandes

**Frutti rossi** : Glace Yaourt, fraise, coulis de fruits rouges des bois

**Bounty** : Glace Chocolat et Noix de coco, rapé de coco, coulis chocolat

**Exotique** : Mangue, Passion, Coco, coulis mangue passion, coco rapé

**Choco Mentha** : Chocolat et Menthe, coulis choco, menthe glaciale

**Nos parfums au choix** : Fraise, Vanille Bourbon, Yaourt, Chocolat, **3 €**  
Coco, Mangue, Passion, Menthe chocolat