

CARTE

NOS ENTRÉES

PLANCHETTE GOURMANDE 20€
Jambon Serrano, lomo, chorizo, fuet,
pâté, cornichons, saucisson

SALADE DE CHEVRE 12€
Salade, tomates, brick de chèvre, croutons,
œufs, noisettes et abricots secs

SAUMON GRAVLAX 14€
Avocat, crème ricotta-mascarpone, ciboulette,
tomates confites

**TARTARE DE TOMATE
ET SA BURRATA** 16€

CARPACCIO DE BOEUF 14€
Picanha, parmesan, huile d'olive et citron

CARGOLADE ET SON AIOLI 16€

CAMEMBERT A LA BRAISE 16€
Jambon Serrano

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON 18€
Au Marsala

NOS VIANDES

Toutes nos viandes sont de race bovine et sont grillées
au feu de bois.

BURGER DU MOMENT MAISON 20€

TARTARE DE BŒUF A L'ITALIENNE 22€

ONGLET SAUCE ECHALOTTE 24€

ENTRECOTE 28€

ENTRECOTE DE TAUREAU 32€
De Camargue

COTE DE BŒUF (MINIMUM 1,2KG)
Limousine, Simmental, Black Angus
7€ les 100g

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES D'UNE
GARNITURE ET D'UNE SAUCE AU CHOIX

**BROCHETTE DE ROGNONS
D'AGNEAU GRILLEE** 16€

PATES DU MOMENT 20€
Préparées dans sa meule de parmesan

PLUMA IBERIQUE 25€

NOIX DE JOUE DE PORC IBERIQUE 26€
Cuit à basse température et braisée

MAGRET DE CANARD FRANÇAIS 28€
Grillé au feu de bois

MENU ENFANT -10ans 12€
PLAT + DESSERT + BOISSON AU VERRE

NOS POISSONS

GAMBAS GRILLEES 22€

POISSON SELON ARRIVAGE GRILLE 25€

**BROCHETTE DE LOTTE MARINE
BARDE DE LARD** 26€

NOS GARNITURES MAISON EN SUPPLEMENT* : 3€50

Frites, pomme de terre à la braise,
escalivade, riz, aubergines au parmesan

NOS SAUCES MAISON EN SUPPLEMENT* : 3€

Roquefort, poivre, cèpes, banyuls et aioli

CARTE

NOS DESSERTS

Tous nos desserts sont fait maison

BRIOCHE PERDUE 10€

DESSERT DU CHEF 12€

Sablé noisette, sphère en chocolat, mousse chocolat et coulis de praliné chaud

MI-CUIT AU CHOCOLAT 8€

TARTE AU CITRON DESTRUCTUREE 9€

TARTE TATIN MAISON 10€

Glace vanille ou crème fraîche

TIRAMISU MAISON 9€

CAFE GOURMAND 10€

Trio dessert du moment

COLONEL 9€

3 boules citron, Vodka 4cl