

O'Courbons



NOS ENTRÉES

6 Huîtres.....	10,50€	12 Huîtres.....	19,90€
9 Huîtres.....	15,50€	18 Huîtres.....	27,80€
Bouquet de crevettes x 6.....	6,80€		
Bouquet de crevettes x12.....	12,80€		
Assiette de charcuterie	8,80€		
1/2 Camembert au feu de bois	8,80€		
La petite féta à la grecque	7,80€		
<small>(Salade, tomates, oignons rouge, concombre, féta, olives noir)</small>			
La petite César (sauce aux anchois)	8,80€		
Carpaccio de boeuf	9,90€		
Carpaccio de Poulpe mariné.....	12,50€		
Le Tartare de Thon mariné sur lit de salade	12,90€		
Burrata, tomate, avocat, crème balsamique.....	12,90€		

NOS SALADES REPAS

Le Camembert au feu de bois	17,90€
<small>(Camembert, salade, tomates, speck, p.d.terre, crème ciboulette)</small>	
Saint-Marcelin chaud	17,90€
<small>(Salade, tomates, oignons rouges, saint-marcelin, lard grillé, galette rösti, toasts, noix, croustons)</small>	
La Salade fraîcheur.....	17,90€
<small>(Salade, avocat, tomates séchées, féta, oignons rouges, truite fumée, crevettes)</small>	
César (sauce aux anchois).....	17,90€
<small>(Salade, tomates, oignons rouges, poulet corn flakes, oeuf dur, croûtons, lardons, billes de mozzarella et parmigiano)</small>	
La Romana.....	18,80€
<small>(Burrata / Crème de Truffe cuite en chausson dans la pâte à pizza salade, tomates cerises, billes de mozza, parmigiano, jambon speck)</small>	

NOS TARTARES & CARPACCIO FRITES

Double Carpaccio de boeuf (burrata 5€).....	16,90€
<small>(Roquette, pesto maison, parmigiano, tomates cerises)</small>	
Tartare de boeuf préparé par le chef	16,90€
<small>oignons rouges, câpres, cornichons, worcester, tabasco</small>	
Tartare Italien	20,90€
<small>(Tartare préparé + 1 Burrata et son pesto maison)</small>	
Tarpaccio de boeuf	20,90€
<small>(Carpaccio de boeuf + Tartare préparé)</small>	
Céviche de Thon ou Saumon	20,90€
<small>(Sauce soja, citron, gingembre, oignons, piments)</small>	

*Nos suppléments sauces 2€ : Poivre, roquefort, forestère, aïoli

NOS PÂTES

Tagliatelles au poulet.....	16,90€
<small>(sauce forestière, aiguillettes de poulet)</small>	
Tagliatelles à la Truffe (burrata +5€).....	17,90€
<small>(crème de truffe, copeaux de truffe, tomates cerise, roquette)</small>	
Tagliatelles au Saumon frais.....	19,90€
<small>(crème de citron, saumon frais, roquette)</small>	

NOS VIANDES

Andouillette 5A (sauce moutarde à l'ancienne)	17,90€
Bavette aloyau Simmental (200g env)	16,90€
Steak à cheval	15,90€
<small>(VBF 180 g, bacon, cheddar, oeuf au plat)</small>	
Rib's de porc tex mex mariné 380 g.....	21,90€
Entrecôte de Boeuf Simmental (300g env)	24,90€
Demi-magret de canard 'France Sud Ouest'	17,90€
Magret de canard entier 'France Sud Ouest'	26,90€

NOS POISSONS

Moules frites (marinière, roquefort ou crème de citron) ...	15,50€
Filets de poissons (selon arrivage)	19,50€
Seiches en persillade et aïoli	22,90€
Pavé de Saumon frais.....	20,90€
Steak de Thon mi-cuit	21,90€
Tentacule de Poulpe grillée	25,90€

NOS BURGERS FRITES

Cheese Burger au choix (sup bacon 1€)	14,90€
<small>(Steak haché VBF 180g ou poulet pané ou steak végan, sauce burger, salade, tomate, cornichons, oignons, cheddar)</small>	
Burger Savoyard.....	16,90€
<small>(Steak haché VBF 180g, reblochon, galette rösti, sauce burger salade, tomate, cornichons, oignons, cheddar)</small>	
Burger à cheval	17,90€
<small>(Steak haché VBF 180g, bacon, oeuf au plat, sauce burger, salade, tomate, cornichons, oignons, cheddar)</small>	
Burger du Larzac	17,90€
<small>(Steak haché VBF 180g, roquefort, bacon, sauce roquefort, sauce burger, salade, tomate, cornichons, oignons, cheddar)</small>	

Menu P'tit Courbons • 9,50€

Enfants de - 8 ans

Verre de soda **ou** verre de sirop

+ Steak haché **ou** Poulet pané frites **ou** Pizza classique **ou** Hamburger supp 2€

+ 1 boule de glace **ou** Moelleux au chocolat

NOS PIZZAS AU FEU DE BOIS

Demi pizza au choix avec * et salade verte.....	12,90€
La Régina* (oeuf +2€).....	13,70€
<small>(Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon cuit, champignons, olives)</small>	
La Napolitaine*	13,70€
<small>(Sauce tomate, oignons, après cuisson, câpres, anchois et olives)</small>	
La Chevrrière*	13,70€
<small>(Sauce tomate, mozza fior di latte, chèvre, miel, olives)</small>	
La Chorizo*	13,90€
<small>(Sauce tomate, mozza fior di latte, chorizo, poivrons, oignons)</small>	
La 4 Fromages*	14,90€
<small>(Sauce tomate, mozza fior di latte, chèvre, gorgonzola, parmigiano)</small>	
La Mexicaine*	14,90€
<small>(Sauce tomate, mozza fior di latte, poivrons, merguez, boeuf haché, oignons, olives)</small>	
L'Algérina*	14,90€
<small>(Sauce tomate, mozza fior di latte, poulet, merguez, oignons, poivrons, sauce algérienne, olives)</small>	
La Savoyard*.....	14,90€
<small>(Mozza fior di latte, lardons, p.d.terre, oignons, reblochon)</small>	
La Nordique (burrata +5€).....	14,90€
<small>(Mozza fior di latte, truite fumée, roquette, tomates cerises)</small>	
L'Italienne	15,50€
<small>(Mozza fior di latte, gorgonzola, coppa, speck, parmesan, roquette)</small>	
La Calzone (chausson)	15,20€
<small>(Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon cuit, champignons, oeuf)</small>	
La Calzone Truffarde	16,90€
<small>(Mozza fior di latte, crème de truffe, champignon, jambon blanc)</small>	
La Burrata.....	16,90€
<small>Tomate, après cuisson : roquette, jambon speck, burrata, tomates cerises, parmigiano, crème balsamique)</small>	
La Tartuffo	17,90€
<small>(Mozza fior di latte, après cuisson : roquette, jambon blanc, tomates cerises, burrata, parmigiano, crème de truffe)</small>	

Supp Ingredient : 2,00 € Oeuf / 2,00€ Charcuterie / 5,00 € Burrata

FORMULE DU MIDI - Voir ardoise (sauf le samedi)

Plat du jour	11,90€
Entrée ou Dessert + Plat du jour	14,90€
Entrée + Plat + Dessert	18,90€

NOS DESSERTS

Assiette de fromages	7,50€
Crème brûlée	7,00€
Ile flottante	7,00€
Coeur fondant au chocolat	7,80€
<small>(crème anglaise et crème fouettée)</small>	
Crêpe gourmande	7,80€
<small>(Boule de glace vanille, crème fouettée et chocolat)</small>	
Tarte Tatin	8,80€
<small>(Boule de glace vanille, crème fouettée et coulis de caramel)</small>	
Brioche façon pain perdu	8,80€
<small>(Glace vanille, caramel et crème fouettée)</small>	
Profiterole (choux maison).....	9,80€
<small>(Glaces vanille, coulis de chocolat, amandes effilées et crème fouettée)</small>	
Café gourmand	9,50€

LES GLACES DE MR CABIRON

Coupe 1 boule (Supplément crème fouettée 1€)	3,80€
Coupe 2 boules (Supplément crème fouettée 1€)	5,80€
Coupe 3 boules (Supplément crème fouettée 1€)	7,50€
Crème glacée (Choix des parfums) : Vanille, Chocolat, Pistache, Rhum raisin, Café, Caramel, Marron, Barbe a papa	
Sorbet (Choix des parfums) : Fraise, Citron, Mangue, Citron vert, Pêche de vigne, Noix de coco, Framboise, Ananas	

LES COUPES GLACÉES

Le Parfait Nutella (glace maison)	7,50€
Les Liégeois (chocolat, café ou caramel)	8,80€
<small>(Glaces vanille, chocolat ou café ou caramel, et crème fouettée)</small>	
Dame blanche	8,80€
<small>(Glaces vanille, coulis de chocolat et crème fouettée)</small>	
Bounty	8,80€
<small>(Glaces noix de coco et chocolat, coulis de chocolat et crème fouettée)</small>	
Exotique	8,80€
<small>(Sorbets citron, mangue, ananas, coulis de fruits rouges et crème fouettée)</small>	
Mont blanc	10,50€
<small>(Glaces vanille et marron, crème de marron, coulis de chocolat et crème fouettée)</small>	
Colonel	10,50€
<small>(Sorbets citron et vodka)</small>	
Martiniquaise	10,50€
<small>(Glaces rhum raisin et rhum)</small>	
After eight	10,50€
<small>(Glaces menthe chocolat et Get 27)</small>	

• Tous nos produits sont élaborés à partir de produits bruts.
• Nos viandes sont d'origines Françaises ou Européenne.
• Si vous savez que vous êtes allergique ou souffrez d'intolérance à un aliment merci de nous le signaler lors de la commande.

