



L'abreuvoir



GRIGNOTAGES

PLANCHE VÉGÉTARIENNE	17
Houmous de pois chiches au citron et à l'ail frit, tapenade d'olives, croquettes de petits pois, fête et zaatar, tartinade d'artichaut, pain aux graines.	
PLANCHE DE COCHONNAILLES	19
PLANCHE DE NOS FROMAGES AFFINÉS	19
PLANCHE MIXTE	21
CASTANIU	(petit) 5
Frites au Cantal fondu, lard fumé ou poulet.	(grand) 9
LE CROC	12
Pain de mie, jambon blanc, Cantal, crème de truffe, roquette.	

POUR COMMENCER

AVOCADO TOAST	12
Pain aux graines, guacamole, graines de courge, jeunes pousses, grenade, pickles d'oignons rouges, tomates cerises, féta, olives noires.	
BURRATA	13
Pêche rôtie au thym, melon, concombre, pesto à la pistache, vinaigrette verveine/abricot, roquette.	
L'OEUF PARFAIT BIO	10
Crèmeux de petits pois au lard fumé, siphon au Rocamadour, graines de courge, croûtons au pain d'épices.	
CEVICHE DE BAR	11
Leche de tigre, grenade, mangue, citron vert, coriandre, citronnelle, avocat, sésame, poudre d'algues.	

MENU ENFANT

DEMANDEZ-NOUS :)

SALADES

SAÏSAÏ	19
Saumon « Bømlø » fumé, orange, avocat, pamplemousse, ananas, grenade, fenouil, oignon rouge, mesclun, vinaigrette passion, sésame.	
CAESAR	18
Œuf dur, croûtons, sauce Caesar, poulet croustillant, parmesan, tomates cerises, oignon rouge, salade iceberg.	
BILLY	18
Chèvre pané, abricot, pomme, noix, jambon de pays, figue, tomates cerises, oignon rouge, mesclun.	
COBB	18
Poulet croustillant, bacon, Bleu d'Auvergne, œuf dur, tomates cerises, avocat, oignon rouge et mesclun.	
DOUDOU	19
Magret de canard fumé, haricots verts, tomates confites, amandes, croûtons, roquette, parmesan, œuf dur, haricots blancs, framboises, vinaigrette à la framboise.	

PLATS VEGGIES

BUN	17
Nems de légumes, vermicelles de riz, cacahuètes, oignons frits, coriandre, menthe, légumes croquants, vinaigrette thaï.	
POLO	17
Boullgour, tomates cerises, halloumi frit, grenade, oignons rouges, concombre, sauce tahini/miel, orange, aubergine confite, pois chiches.	
PARMENTIER VEGGIE	18
Champignons de Paris, shiitakés, carottes, lentilles du Puy, purée de patate douce, jeunes pousses d'épinards, Comté, oignon, sauce curry-lait de coco.	

VIANDES

TARTARE AU COUTEAU FAÇON THAÏ	19
Cru ou poêlé, coriandre, menthe, cébette, cacahuètes, sauce aigre-douce/soja, frites et mesclun.	
BELLE ENTRECÔTE 300G	28
Sauce poivre vert, gratin au Cantal.	
CÔTE DE BŒUF - ENVIRON 1,2kg	75
À partager... ou pas. Accompagnement et sauce au choix.	
TRAVERS DE PORC DES MONTAGNES	21
Cuit à basse température, tempura d'oignon, frisée, crème d'ail, risotto de risetti, condiment aux graines de moutarde, parmesan.	
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE DU MAINE	22
Polenta croustillante, petits pois, carottes fanes, pousses d'épinards, sauce au chorizo.	

BURGERS & FRITES MAISON

COTCOT	18
Poulet croustillant, stracciatella, chutney de tomate confite, roquette, pesto, oignon rouge.	
GUS	18
Steak haché, sucrose, tomate, oignon caramélisé, lard fumé, Saint-Nectaire, mayonnaise à la moutarde ancienne.	
MON COCHON	18
Pulled pork, sauce barbecue, pickles, tomate confite, chèvre frais.	
PORTOBELLO	18
Portobello pané, Bleu d'Auvergne, trévis, oignon caramélisé, sauce tomate à l'haricot rouge.	

POISSONS

MI-CUIT DE THON	23
Sauce chipotle, cube de riz frit, avocat, jalapeños, pousses d'épinards.	
CEVICHE DE BAR	23
Leche de tigre, grenade, mangue, citron vert, coriandre, citronnelle, avocat, sésame, julienne (courgette, chou rouge, carotte), banane plantain.	

FROMAGES

Bleu d'Auvergne, Camembert, Cantal, Crottin du Lot, Saint-Nectaire.	
UN FROMAGE AU CHOIX	5,5
3 FROMAGES AU CHOIX	12
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS	19

DESSERTS

CHEESE CAKE COCO	9
Combava, gingembre, mangue, pistache, crumble speculoos, sésame noir.	
BRIOCHE PERDUE	9
Caramel au beurre salé, crème sucrée, praliné rose, glace à la praline rose.	
COMME UNE TARTE AU CITRON	9
Meringue, pistache, sablé maison, groseille, sorbet citron-vert.	
SNICKERS® MAISON	9
Chocolat, mousse cacahuètes, glace caramel/cacahuète.	
DES FRUITS, DES FRUITS, DES FRUITS	9
Gaspacho de fraises, fruits de saison, graines et noix de coco rapée.	
CAFÉ GOURMAND	9
THÉ GOURMAND	10
GLACE ET SORBET ARTISANAL - BOULE	3
« GLACE DES ALPES » - Parfum, demandez-nous.	



TRANSLATE



SCAN TO

RETROUVEZ-NOUS À

COQUILLE
Marguerite
BORIA

ARCACHON - NAUCELLES - PARIS

Prévenez-nous en cas d'allergies.
Prix nets en Euros, service compris.



Imp. Champagnac - Aurillac

