



Entrées froides et Chaudes

Le Carpaccio classic ❄️

9 €

“ Entrée 80g “ ce carpaccio de boeuf est agrémenté d’huile d’olives au pesto, de citron frais et cornichons, de pignons de pins, de tomates cerise, de parmesan, servi avec des toasts grillés

L’os à moelle en duo 🔥

14 €

Passé au four durant 20 minutes le temps de les gratiner et de vous les servir avec un soupçon de sel de Guérande, sur un lit de salade composée, accompagné de toasts grillés

Planchette de charcuterie et tapas ❄️ 🔥

17 €

Selon l’humeur du chef, une variation surprise entre chaud et froid, comprenant charcuteries, fromage, terrine froide, tartinables type guacamole, chorizo, rilette de boeuf ou houmous, une composition réalisée selon arrivages - Une entrée pour 2pers. ou + à partager - servi avec des toasts grillés

Les tapas autour du monde 🔥

15€

Chicken wings (Usa) Piment jalapénos (Mexique) Stick mozzarella (Italie) Nuggets cheese (Chili) Bouchée camembert (France) 18 pièces - 2 à 4 personnes à partager

Le Foie gras maison ❄️

16 €

réalisé à partir de lobe de foie gras du sud ouest, mariné à la saveur du moment que vous indiquera le serveur à la demande, une entrée classique pour bien commencer une soirée, servi avec toasts, chutney et crudités

Duo Foie gras maison et magret de canard fumé

18 €

Version foie gras identique à la proposition ci dessus, servi avec toasts, tranches de magret de canard chutney et crudités

Toast au chèvre chaud 🔥

12 €

Plat composé d’une Salade, palets de chèvre, chiffonnade de jambon fumé, cerneaux de noix, raisins secs, chutney du moment