

# la carte

## pour commencer

### Tomate ancienne 13€

Stracciatella, croûton de focaccia à l'huile d'olive, pesto pêche/basilic, pastèque, balsamique, pignon de pin, roquette et poudre d'olive

### Melon Charentais 12€

Mariné au balsamique blanc et à l'huile d'olive thym/romarin, chips de jambon de pays, cream cheese à la roquette, framboise, pickles de pêche et amande

### Croquetas 11€

Pomme de terre/cantal/oignon confit en persillade, concassé de tomate, condiment pomme et salade d'herbes

### Accras de cabillaud/patate douce 11€

Yaourt citronné au piment d'Espelette, sucrine, trévisse, radis et pomme

### Carpaccio de thon 13€

Guacamole, pickles, radis, coriandre, maïs grillé, passion, tartare de mangue et vinaigrette ponzu/agrume à l'huile d'olive

## salades

### Bun 19€

Nouille chinoise, nems de poulets, légumes croquants au gingembre et citron vert, cacahuète, oignon frit, coriandre, menthe, sucrine et sésame

### Lazare 20€

Saumon mariné, saumon fumé, orange, avocat, pamplemousse, ananas, pomme, fenouil, oignon rouge, roquette, sésame, sucrine et vinaigrette thaï à la grenade

### Capra 20€

Chèvre pané, pomme, noix, figue, abricot sec, pêche, jambon de pays, melon charentais, radis, framboise, tomate cerise, oignon rouge et mesclun

### Cobb 20€

Poulet croustillant, bacon, comté, œuf dur, tomate cerise, avocat, oignon rouge et mesclun

### Papa 20€

Patate douce rôtie, freekeh (blé vert fumé), artichaut, courgette marinée, halloumi grillé, radis, pomme, haricot vert, pois chiches, maïs, cranberry, olive, noisette, sucrine et sauce tahina/citron vert

### Bowl de la semaine 20€

Voir ardoise

## poissons & veggies

### Mi-cuit de thon 24€

Wok de légumes, sauce satay/cacahuète/lait de coco, sésame, aneth, tartare de mangue, radis et oignon frit

### Lasagne aux légumes confits 21€

Courgette, aubergine, tomate, basilic, mozzarella, roquette, parmesan et coulis de piquillos

### Belle omelette 20€

Feta, condiment tomate confite/oignon, mesclun et pomme sautée en persillade

### Pavé de saumon 24€

Houmous, salade de pois chiche/edamame/petit pois, pastèque grillée, cébette, abricot sec, vinaigrette grenade/zaatar/citron noir, pop-corn de pois chiche, coriandre et pignon de pin

### Mafaldine aux moules 24€

Moules au vin blanc, stracciatella, pesto pistache/basilic, tomate cerise confite, courgette marinée au citron, cébette, chapelure de pistache et poudre d'olive

## burgers, dwichs & frites

### Le Poni Burger 20€

Steak haché, bacon, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, Saint-Nectaire, sucrine, tomate et oignon confit

### Le Hot Dog Vege 20€

Merguez veggie, condiment tomate/oignon, pickles, fêta, piquillos, cébette, avocat, houmous et oignon frit

### Le Gros cochon Burger 20€

Porc confit, sauce barbecue, cornichon, tomate, sucrine, cheddar et oignon confit

## viandes

### Magret de canard 24€

Laqué au vinaigre de framboise et miel de fleurs, purée de carotte jaune, carotte confite, yaourt au pain d'épices, granola, groseille, frisée, trevisse et cranberry

### Tartare au couteau 23€

Préparé à l'olive noire, tomate confite et parmesan, salade de pomme de terre comme «chez Mémé» : charlotte, radis, sucrine, échalote, oignon frit et ciboulette

### Suprême de volaille fermière 24€

Polenta croustillante au vieux Cantal, caviar d'aubergine, piperade, jus à l'ail fumé, condiment maïs/piquillos/olive, maïs grillé et tapenade d'olive verte

### Vitello tonnato 24€

Veau rosé cuit à basse température, mayonnaise thon/ail noir, pickles de tomate cerise, câpre, sucrine, radis, croûton de focaccia à l'huile d'olive, potatoes de charlotte et copeaux d'Ossau-Iraty (brebis)

### Bavette 24€

Risotto de pâtes, échalote confite, crème d'ail, champignon de Paris, parmesan et pousse d'épinard

Seulement le midi

Plat du jour 17,90€

Avec un café gourmand 22€

Voir ardoise

## à partager

### Planche de charcuterie 21€

### Planche de fromages affinés 21€

### Mixte 24€

### Le Croque 9€

Pain de mie, jambon de paris, crème de truffe d'été, comté et roquette

### Saint-Marcellin rôti 11€

Pesto pistache/basilic, tartare de tomate ancienne/confite et mouillettes de pain de campagne

### Castaniù frites, cantal fondu et lard fumé

Pour 1 5€

Pour 2 9€

### Frites de patates douces / sauce au yaourt citronné 8€

### Assiette de frites 6€

## fromages

### au choix 6€

Camembert de Normandie, Saint-Nectaire fermier, Cantal, Bleu d'Auvergne, Crottin de chèvre ou Comté

### Assiette 3 fromages 12€

## pour finir

### Brookie tiède au chocolat 11€

Crème anglaise praliné, noix de pécan, et glace caramel au beurre salé

### Millefeuille 11€

Fraise, crème légère à la pistache, confit d'abricot, huile d'olive et pistache

### Passion Pavlova 11€

Confit de mangue au poivre de Sichuan, sirop limoncello/passion, gel passion, pistache et chantilly mascarpone à la vanille

### Des fruits, des fruits, des fruits 11€

Gaspacho ananas/pastèque, kiwi, ananas, framboise, groseille, fraise, grenade, sorbet framboise, graines et coco croustillante

### Brioche perdue 10€

Caramel, chantilly et glace vanille

### Île flottante 11€

Pêche, gel framboise/yuzu, praline rose et crème anglaise à la framboise

### Café gourmand 10€



english  
menu