

pour commencer

Croquetas de truffade et coppa (3 pièces) / 10€

En persillade, concassée de tomate au poivre de Timut, roquette et noix

Oeuf mayo / 10€

à la chapelure d'herbes, mayonnaise au satay, radis, cébette et fleur séchée

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 fraise et amande

Ceviche de thon / 13€

Leche del tigre lait de coco/passion, grenade, cébette, pomme, radis, sésame, poudre d'algue, maïs grillé et coriandre

Gros nem de feta croustillant / 11€

Pané aux corn flakes, coeur de confiture de tomate, crème de courgette, pickles de tomate, radis, germe et ciboulette

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

salades

Bun / 19€

Nouilles chinoises, nems de poulet, légumes croquants au gingembre et citron vert, cacahuète, oignon frit, coriandre, menthe, sucrine et sésame

Mama / 20€

Saumon mariné, saumon fumé, orange, avocat, ananas, pamplemousse, 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

Trotro / 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 & veggie

Mi-cuit de thon / 24€

Wok de légumes, sauce satay/cacahuète, 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

Dos de cabillaud / 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 / 22€

Pesto pistache/basilic, stracciatella, tomate cerise confite, courgette marinée au citron, cébette, pistache torréfiée et poudre d'olive

burgers, hot dog & frites/salade

Le Cavale / 20€

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

Le Gros cochon / 20€

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

Le Guezmer Vege / 20€

Hot dog de merguez veggie, confiture de tomate, pickles, féta, piquillos, cébette, avocat, houmous et oignon frit

La carte

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 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

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)

Suprême de volaille fermière / 24€

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

Bavette / 24€

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

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 / 9€

Frites, cantal fondu et lard fumé

Assiette de frites / 6€

Frites de patate douce / 8€

Mayonnaise au satay

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

Mookie / 11€

Crème anglaise au praliné, noisette caramélisée et glace noisette

Millefeuille / 11€

Crème légère à la pistache, fruit de la passion, confit de mangue, huile d'olive et pistache

Ile flottante / 11€

Pêche, framboise, coulis framboise/yuzu, praline rose et crème anglaise

Des fruits, des fruits, des fruits / 11€

Gaspacho melon/pastèque, pêche, ananas, fraise, groseille, grenade, framboise, sorbet citron vert, graine

et coco croustillante

Brioche perdue / 10€

Caramel, crème fouettée et glace vanille

Pavlova aux fraises / 11€

Gel fraise, pickles de fraise, amande torréfiée et chantilly mascarpone à la vanille

Café gourmand / 10€

ENGLISH MENU

