

- POUR VOS APERITIFS ET ENTRÉES -

- € =

- Calamars à la Romaine sauce tartare par: 12 10
18 14
- Assiette de couteaux persillés par: 12 11
18 15
- Assiette de fritures sauce tartare par: 12 13
(calamars, accras, pépites d'encornets) 18 19
- Assiette de croquetas au jambon ibérique par: 12 12
18 18
- Assiette de falafels sauce tartare par: 12 10
18 14
- Assiette de foie gras maison (80g) 14
- Planche à partager (Pâté de campagne, fromage de brebis au piment d'Espelette, 5 falafels, 5 calamars, 5 croquetas, jambon de Parme, Bresaola) 24

- LES SALADES -

(Salade, tomates, oignons rouges, champignons, poivrons)

- Nantaise (gésiers confits, magret séché, foie gras) 19,50
- César revisitée (poulet pané aux confitures, sauce César maison, croûtons, copeaux de grana padano) pte: 14
gde: 18
- Burrata (tomates séchées, Burrata di Bufala 125g, jambon de Parme, coeurs d'artichauts) pte: 15
gde: 19
- Basque (poivrons confits, croûtons, pancetta grillée, fromage de brebis au piment d'Espelette) pte: 14
gde: 18
- 2 vds au vert au chèvre (béchamel aux lardons, fromage de chèvre, miel, noix), salade 16

- LA PIZZA DU MOMENT -

- Base tomate, mozzarella fior di latte, anchois, olives 26cm: 12
33cm: 14,50

-LES PLATS-

= € =

(Les frites que nous servons sont maison)

- Lasagnes maison bœuf et chèvre (bœuf haché, chèvre, aubergines, tomate provençale, béchamel), salade 18
- Tagliatelles Carbonara (oignons, lardons, crème, œuf) 14
- Tagliatelles aux St Jacques (St Jacques fraîches, crème, échalotes et vin blanc doux) 21
- Ravioles à la truffe, crème aux champignons et truffe d'été (supplément foie gras: 6€) 19,50
- Ravioles citron basilic, crème, poivre du moulin et pignons de pin 18,50
- Cassolette de gnocchis gratinés (sauce tomate, crème, fromage de chèvre et emmental), salade 14
- Entrecôte Simmental grillée, frites salade (supplément foie gras: 6€) 25og: 23
35og: 33
- Magret 167 entier (400g) grillé, frites salade (supplément foie gras: 6€) 25
- Pluma de porc d'Espagne (250g), sauce au poivre maison, frites 18
- Brochettes de poulet du Sud-Ouest (300g) aux Herbes de Provence, frites 19
- Burger au bœuf (bœuf haché, sauce burger, fromage de brebis au piment d'Espelette, pickles d'oignons, poivrons confits, salade, tomate), frites 18,50
- Burger aux St Jacques (St Jacques fraîches, sauce citron ciboulette, pancetta grillée, oignons et poivrons confits, salade, tomate), frites 22
- 6 grosses crevettes grillées et persillées, salade 21,50
- Filets de Colin (300g), sauce citron ciboulette, tagliatelles et compotée de tomates maison 18,50

Sauces en supplément

-LES DESSERTS-

-€-

- Tiramisú maison au Nutella (café, spéculos et Nutella) 7
- Panna Cotta maison, coulis au choix (fruits rouges, chocolat chaud, caramel, miel ou mangue) 5,50
- Fromage blanc aux fruits du mendiant et miel 6
- Brioche façon pain perdu Nutella ou confiture de lait maison, chantilly 6,50
- Banoffee maison (crouble spéculos, confiture de lait maison, bananes et chantilly) 8
- Far breton, glace vanille et chantilly 7
- Banana split (1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane, chocolat chaud et chantilly) 9,50
- Coupe Karliia (1 boule praliné, 1 boule café, Karliia et chantilly) 8
- Coupe nougat (2 boules nougat de Jontélimar, Nutella, spéculos et chantilly) 8
- Dame blanche (2 boules vanille, chocolat chaud et chantilly) 6,50
- Coupe liégeoise au choix (chocolat, caramel, café ou coco) 6,50
- After 8 (2 boules menthe, Gel 24, chantilly) ou Colonel 8
- Coupe fraîcheur (1 boule ananas, 1 boule fraise, 1 boule citron, rhum blanc et chantilly) 9
- Coupes de glaces: - 1 boule 3
- 2 boules 4,50
- 3 boules 6
- Café gourmand: - bananes, chocolat chaud chantilly 7
- glace coco
- Crêpe au sucre

• Suppléments : coulis ou chantilly

1,50

- MENU COMPLET : 25€ (midi et soir) -

- FORMULE A 19€ entrée + plat ou plat + dessert -
(seulement le midi)

Vol au vent au chèvre

ou
Salade de gésiers

ou
Salade basque

ou
Calamars à la romaine sauce tartare par 8

ou
Couteaux persillés par 12 (+ 3€)

=
Entrecôte Simmental 180g grillée, frites (+ 2€)

ou
Brochettes de poulet aux Herbes de Provence, frites

ou
Pluma de porc d'Espagne, sauce au poivre, frites

ou
Ravioles citron basilic, crème, poivre du moulin,
pignons de pin

ou
Filet de Colin 150g, sauce citron ciboulette,
tagliatelles et compotée de tomates maison

=
Panna Cotta maison coulis au choix

ou
Far breton, chantilly

ou
Crêpes au chocolat, glace vanille et chantilly

ou
Tiramisu maison (+ 2€)

ou
Banoffee maison (+ 2,50€)