

NOS ENTRÉES

MOULES FARCIES : 12.60€



CROQUANT DE CREVETTES : 12.50€



TOMATE BURATTA :12.00€

Tomates anciennes de saison, burrata crémeuse, huile d'olive vierge
Coulis de basilic frais et fleur de sel. Mariage simple et raffiné aux accents du sud, à savourer en toute légèreté.



MENU ENFANT (MOINS DE 10 ANS) 10€00

Steak hache ou tenders de poulet, frites, boisson, glace

NOS SALADES

LA CESAR : 19.00€

Un grand classique en toute simplicité, tendres filets de poulet grillés
Servis sur un lit de salade croquante, croutons, tomates et parmesan le
tout lié avec une sauce césar onctueuse.



LA PERIGOURDINE : 22.00€

Salade riche et savoureuse aux accents du sud-ouest, accompagnée de
croutons, tomates, de fines tranches de magret fumé, de gésiers de canard
poêlés à la persillade le tout surmonté d'une tranche de foie gras maison.



L'EXOTIQUE : 19.00€

Salade thaï qui marie la douceur des crevettes à la fraîcheur du délicat
mélange de l'ananas et de la mangue agrémentée d'une salade croquante,
de tomates, le tout relevé d'une vinaigrette thaï acidulée aux citrons verts,
gingembre, coriandre et saupoudré de noix de coco.



LA POULPE FICTION : 18.90€

Tentacules de poulpe cuits en basse température servis sur une salade
verte. relevée d'une sauce vierge méditerranéenne, agrémentée de fruits
rouges et de Pickles de poivrons.



LE POKE BOWL : 18.00€

Thon rouge mariné façon asiatique sur lit de riz thaï parfumé, accompagné de
mangues et d'ananas, légumes croquants, guacamole, sublimé d'une sauce miel
soja avec une touche de citron vert, le tout parsemé d'éclats de noix de cajou.



NOS PLATS

LA CARNE DE RES : 26.00€

Belle pièce de bœuf (entrecôte env. 250g) tendre et juteuse spécialement sélectionnée pour sa qualité et sa maturité servie avec une sauce maison au choix (poivre, roquefort, béarnaise, figatelli). Accompagnée de frites maison et salade.

LE SAUMON DES TROPIQUES : 26.00€

Dos de saumon rôti, délicatement laqué au miel et sauce soja offrant un bel équilibre entre douceur et salinité, agrémenté d'une sauce vierge à la mangue (Huile d'olive, ail, citron vert, poivron rouge et vert, oignon rouge), coulis de mangue passion. Servi avec des patates douces rôties et salade



LA BROCHETTE DE BŒUF : 22.50€

Morceaux de bœuf marinés aux herbes de Provence, ail, et l'huile d'olive poivron, oignon blanc, et champignon. Servis avec frites maison et salade.

LE TATAKI DE THON : 24.50€

Thon rouge saisi à feu vif puis tranché finement, nappé d'une sauce soja, miel, gingembre, ail, coriandre, parsemé de graines de sésame torréfiées. Servi avec des frites de patate douce.



LE CARRE D'AGNEAU : 27.80€

Carré d'agneau rôti au four parfumé au romarin, cuisson rosée et savoureuse. Servi avec des pommes de terre grenailles rôties au thym et à l'ail. Le tout Rehaussé d'un jus réduit.

NOS BURGERS

(SERVI AVEC FRITES MAISON ET SALADE)

LE CLASSIQUE : 22.00€

Pain brioché artisanal garni d'un steak haché 150g snacké, de cheddar fondant, salade, tomates, et oignons caramélisés au miel.



LE MEXICAIN : 23.00€

Pain brioché artisanal garni de filets de poulet marinés aux épices tex mex garni d'oignons et poivrons rouges caramélisés et légèrement relevés, de salade, tomate, guacamole et de cheddar fondant aux saveurs mexicaines.



NOS TARTARES

LE FRANÇAIS : 22.00€

Bœuf coupé au couteau 180g relevé d'un mélange d'épices et de condiments traditionnels (oignons, capres, cornichons, ail) accompagnés de frites maisons et salade.

L'ITALIEN : 22.00€

Classique de la gastronomie française revisité avec finesse, bœuf coupé au couteau 180g assaisonné d'un mélange de condiments parmesan, pignons de pain, relevé de spinata Romana qui apporte du caractère et un léger piquant. Servi avec Frites maison et salade.



LE TENTACULAIRE : 23.00€

Poulpe tendre finement coupé, mariné à l'huile d'olive, citron, ail, et persil, le tout délicatement lié avec un tartare de tomate, légèrement relevé d'une pointe de piment doux. Servi avec des frites de patates douces et salade.



NOS SPECIALITEES

LE CAMEMBERT RÔTI : 16.50€

Camembert entier rôti au four, fondant à cœur, parfumé aux herbes de Provence et au miel. Servi avec une sélection de charcuterie, accompagné de frites maison et salade

LE CARPACCIO : 18.50€

Fines tranches de bœuf crues marinées à l'huile d'olive, citron, et persil
Relevé de copeaux de parmesan, de câpres et de tomates. Servi avec des frites maison et salade. Un grand classique italien tout en finesse et en fraîcheur.

LES RAVIOLES : 24.50€

Pâtes fraîches farcies d'un savoureux mélange d'épinards et de ricotta, nappées d'une sauce onctueuse au parmesan.

Supplément sauce : 2.50€

NOS DESSERTS MAISON

Demandez l'ardoise.

NOS COUPES DE GLACES

LA CRÉOLE : 9.50€

**1 boule noix de coco, 1 boule mangue, 1 boule passion,
Coulis de fruits exotiques, chantilly.**

LA MERINGUAIS : 9.50€

2 boules fraise, 1 boule vanille, éclats de meringue, coulis de fraise, Chantilly

LA COOKIE : 9.50€

**1 boule chocolat et 2 boules vanille, brisure de cookie,
Coulis de chocolat, chantilly**

LE COLONEL : 12.00€

3 boules citron vert, vodka (4cl)