



Nos Entrées

Œuf mollet pané,

Légumes grillés & crème de parmesan.

Vin conseillé : Menetou Salon, blanc frais, ou un Saumur Champigny, rouge léger.

10€

Ceviche de daurade,

Mangue, avocat, huile d'olive au piment d'Espelette.

Vin conseillé : Enfant terrible blanc, blanc aromatique pour souligner l'exotisme du plat.

14€

Tataki de magret de canard,

Sésame, teriyaki, gingembre, coriandre, accompagné de sa salade.

Vin conseillé : Saint Joseph, rouge asiatique qui épouse les notes du magret.

12€

Asperges, (selon arrivage)

Poêlée, Pesto à l'ail des ours & crème de parmesan.

Vin conseillé : Pouilly-Fuissé Lise Marie, blanc structuré, ou un Puech Haut Argali, rosé sec.

12€

A partager ou pas

Planche de charcuterie,

Assortiment de charcuteries, terrine maison & condiments

Vin conseillé : Côtes du Rhône Guigal, rouge souple et fruité.

16€

Planche de la mer,

Ceviche de daurade, crevettes, beignet de calamars, saumon fumé

Accompagnée de sauce tartare & toasts

Vin conseillé : Luberon blanc Doria, blanc vif et légèrement boisé.

18€

**Prix net en euros, service inclus, la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.*



Nos Plats

Gambas flambées,

Gambas en kadaïf, Flambé au martini blanc, accompagnées de légumes grillés.

Vin conseillé : Pouilly fumé, blanc minéral.

24€

Ribs de bœuf confit,

Confit au BBQ, oignon frit, accompagnés d'un crémeux de polenta

Vin conseillé : Château La Garde Pessac, rouge charpenté, ou Sancerre rouge, rouge fruité.

26€

Onglet de veau,

Grillé à la plancha, Sauce béarnaise maison, Frites maison à la graisse de bœuf.

Vin conseillé : Mercurey 1^{er} Cru, un rouge fruité, ou un Côte de Bourg, un rouge structuré

24€

Carpaccio de veau,

Mayonnaise à la truffe, parmesan, tomates, croûtons, salade, accompagné de frites à la graisse de bœuf

Vin conseillé : Sancerre Blanc, raffiné et minéral.

22€

Poulpe grillé,

Vierge de légumes grillés, accompagnés d'un crémeux de polenta

Vin conseillé : Condrieu, blanc rond et floral.

26€

Rognon de veau,

Flambé au porto, accompagné de crémeux de polenta

Vin conseillé : Saint Estèphe, rouge puissant aux notes profondes.

21€

Tartare de bœuf,

Tomates confites & crues, féta, pesto, accompagné de salade & frites à la graisse de bœuf

Vin conseillé : Chinon les Graviers, un rouge souple pour accompagner la fraîcheur du tartare.

26€

Assiette végétarienne,

Ratatouille maison, polenta crémeuse & burrata pané

Vin conseillé : Rosé d'enfer, rosé fruité et vif.

14€

*Prix net en euros, service inclus, la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.



Nos salades

Salade césar,

Poulet rôti, œuf mollet pané, tomates, parmesan, salade, croutons & sauce césar

Vin conseillé : Mâcon maison Ferrand, un blanc sec et rond

19€

Tomate mozza,

Salade, tomates, burrata di buffala pané, pêche rôtie & pesto

Vin conseillé : Enfant terrible rosé, un rosé vif et fruité.

21€

Menu Enfant

Selon menu du jour

Plat, dessert & boisson

15€

Nos Suppléments

Crèmeux de polenta

4€

Frites à la graisse de bœuf

7€

Ratatouille

5€

Salade

2€

**Prix net en euros, service inclus, la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.*



Nos Desserts

<i>Assiette de fromages</i>	10€
<i>Le gourmand du Temps Jadis,</i> <i>Assortiment des desserts de la carte</i>	16€
<i>Pavlova,</i> <i>Meringue, fruits rouges, coulis, glace fraise & chantilly</i>	10€
<i>Fondant aux Chocolat,</i> <i>Chocolat noir 60%, glace vanille & chantilly fève de tonka</i>	12€
<i>Nougat glacée</i> <i>Fruit de la passion, coulis & chantilly</i>	10€
<i>Ile flottante,</i> <i>Caramel beurre salé, amandes effilées & crème anglaise</i>	8€

**Prix net en euros, service inclus, la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.*