

TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE DE 12H À 22H

EN GRIGNOTAGE, À PARTAGER, EN ENTRÉE...

Jambon Bellota Iberico 100% <i>Affinage 24 mois</i>	20.00
Saumon fumé <i>Écossais, à la ficelle</i>	14.00
Foie gras maison <i>Toasts et chutney</i>	18.50
Pâté en croûte <i>De la Maison Bobosse à Lyon</i>	13.50
Club sandwich <i>Toasté, frite et salade</i>	15.50
Velouté, gaspacho ou soupe <i>Selon saison</i>	11.50

LES CLASSIQUES & ICONIQUES

Salade de Homard <i>Légumes ou crudité de saison</i>	28.00
Bœuf Wellington <i>Filet façon Wellington (foie gras & confit d'échalotes)</i>	35.00
Classique tartare de bœuf <i>Frites et mesclun</i>	19.50
Risotto à la truffe <i>Crème de truffe et truffe d'été</i>	22.00
Onglet de bœuf <i>Frites et salade</i>	27.00

LES DOUCEURS PRÉFÉRÉES

Sélection de fromages de Delphine <i>(rue des Remparts)</i>	11.00
Riz au lait <i>De la maison, caramel beurre salé</i>	9.00
Baba au rhum à partager <i>Confit de pommes, chantilly vanille</i>	18.00
Glace à l'italienne <i>Fruits / Cookies chocolat / Caramel beurre salé</i>	7.00

MENU ENFANT

Steack haché ou filet de poisson, frites ou légumes, sunday vanille	15.00
--	-------

LES SUGGESTIONS DU CHEF DE 12H À 14H & DE 19H À 22H

ENTRÉE, PLAT, DESSERT • 48 €

LES ENTRÉES

Sashimi de saumon <i>Gravlax, mousseline de brocolis au citron, condiment petit pois</i>	14.00
Œuf <i>Mollet, asperge aux épices fumées, crème de lard et crumble au thym</i>	12.50
Bœuf <i>En carpaccio, marinade gingembre citronnelle, pickles de légumes et sésame</i>	14.00

LES PLATS

Thon <i>Snacké, spaghettis de courgettes au pistou de basilic thaï et pistache, tempura de légumes</i>	28.00
Maigre <i>Petits pois au jambon Bellota, asperges snackées, oignons frits</i>	28.00
Volaille <i>Suprême de volaille au saté, mousseline de carottes à la cacahuète, jus réduit à l'ail rôti</i>	26.00

LES DESSERTS

Chocolat & yuzu <i>Tartelette chocolat, crémeux gianduja, mousse de yuzu</i>	11.00
Fraises rhubarbe <i>Dôme chocolat blanc, brunoise de fraises, rhubarbe pochée</i>	10.00
Pamplemousse & fromage blanc <i>Sablé feuillantine, mousse de fromage blanc, pamplemousse</i>	9.50
Sorbet artisanal <i>Framboise, citron, mangue, passion</i>	8.50

LE 3-EN-1

Sur ardoise <i>Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés</i>	22.50
---	-------

*Nous recommandons à toute personne présentant des allergies de se présenter.
La liste des produits allergènes est à disposition.*

PRIX NETS EN EUROS ET SERVICE COMPRIS

Maître restaurateur depuis le 18 avril 2014