

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>Ecoissais, 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, frites et salade</i>	16.80
Velouté, gaspacho ou soupe <i>Selon saison</i>	11.50

LES CLASSIQUES & ICONIQUES

Salade de Homard <i>Légumes ou crudités de saison</i>	31.00
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

Salade tiède de poulpe <i>Rattes, sucrine, rouille et pickles au citron.</i>	14.50
Œuf mollet <i>Champignons en vinaigrette, herbes fraîches, noisettes et magret fumé.</i>	13.00
Tataki de thon aux quatre épices <i>Butternut rôti et condiments automnales.</i>	15.00

LES PLATS

Noix de Saint Jacques <i>Petits légumes glacés au jus, condiment ail gingembre & citron confit.</i>	31.00
Suprême de volaille <i>Linguine à la crème de potimarron, pignons parmesan et roquette.</i>	27.00
Pavé de merlu à la plancha <i>Pimpolais à la bisque, chorizo & piquillos.</i>	26.00

LES DESSERTS

Snicker caramel chocolat <i>Coeur caramel, ganache chocolat, ganache cacahouète.</i>	10.00
Brioche perdue et figues <i>Mousse citron et figues rôties.</i>	10.00
Entremet praliné & vanille <i>Crèmeux vanille, ganache praliné, biscuit dulcey.</i>	10.00
Sorbet artisanal <i>Framboise, citron, mangue, passion, fraise (2 parfums au choix)</i>	8.50
Café ou décaféiné Gourmand	10.00

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

Maitre restaurateur depuis le 18 avril 2014

