



COMPTOIR **CUISINE**



EN ATTENDANT

Cornet de charcuterie Louis Ospital <i>Chorizo, makila, andouille sèche</i>	8.50
Jambon de Bayonne, Ferme Abotia <i>24 mois d'affinage</i>	14.00
Foie gras en terrine	17.00
Jabugo iberico bellota <i>24 mois d'affinage</i>	20.00

PLATS BISTROT

Bœuf <i>Filet façon Wellington (foie gras et confit d'échalotes)</i>	34.00
Classique tartare de bœuf <i>Frites et mesclun</i>	19.50

PLATS VÉGÉTARIENS

Velouté d'artichauts (entrée) <i>Tapenade et huile de truffe</i>	12.00
Risotto (plat) <i>Aux champignons et parmesan</i>	15.00

RETOUR DU MARCHÉ

Le 3-en-1 du midi <i>du lundi au vendredi (hors jours fériés)</i>	21.40
---	-------

*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

LES ENTRÉES

Œuf parfait <i>Brocolis, épinards et poutargue râpée</i>	12.80
Fraîcheur de couteaux <i>Concombre, pomme, céleri, mousseline de choux fleur aux baies roses</i>	13.80
Carpaccio de maigre <i>Pistou, coriandre et pistaches, pickles de daikon</i>	14.50
Stracciatela & bresaola <i>Tomates cerises rôties, parmesan & pignons de pin</i>	13.00

LES PLATS

Poitrine de cochon confite et laquée À partager à 2	50.00
Cabillaud <i>À la plancha, tajine de légumes, confit de citron et herbes fraîches</i>	28.00
Paleron de bœuf <i>Confit au vin rouge, jeunes carottes rôties au thym</i>	26.00
Pavé de Merlu <i>Choux chinois snacké, crémeux de céleri au wasabi</i>	27.00
Quasi de Veau <i>À la sauge, pommes de terre fondantes, parmesan et roquette</i>	27.00

LES DESSERTS ET FROMAGES

Riz au lait <i>de la maison, caramel beurre salé</i>	9.00
Chocolat <i>Crémeux chocolat passion, biscuit chocolat</i>	10.00
Parfait <i>Glacé, sirop d'érable, noix de pécan</i>	9.00
Ananas <i>En tartare avec yuzu et financier citron</i>	9.50
Sorbet fabrication artisanale <i>Fraise, passion, citron, mangue, framboise</i>	7.00
Baba au rhum à partager <i>Confit de fruits exotiques, chantilly Vanille Bourbon</i>	18.00
Sélection de fromages de Delphine (rue des Remparts)	11.00

Menu à 44 € - Choisissez une entrée, un plat et un dessert

