

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

### EN GRIGNOTAGE, À PARTAGER, EN ENTRÉE...

<b>Jambon Bellota Iberico 100%</b> <i>Affinage 24 mois.</i>	22.00
<b>Saumon fumé</b> <i>Ecoissais, à la ficelle.</i>	14.00
<b>*Foie gras maison</b> <i>Toasts et chutney.</i>	18.50
<b>*Pâté en croûte</b> <i>De la Maison Bobosse à Lyon.</i>	13.50
<b>Club sandwich</b> <i>Toasté, frites et salade.</i>	16.80
<b>Légumes rôtis en velouté tiède (végétarien)</b> <i>Huile d'olive et pignons de pin.</i>	13.00

### LES CLASSIQUES & ICONIQUES

<b>*Salade de Homard</b> <i>Légumes ou crudités de saison.</i>	32.00
<b>*Bœuf Wellington</b> <i>Filet façon Wellington (foie gras &amp; confit d'échalotes).</i>	35.00
<b>*Classique tartare de bœuf</b> <i>Frites et mesclun.</i>	19.50
<b>Ravioles de Homard</b> <i>Bisque de Homard.</i>	32.00
<b>*Risotto à la truffe (végétarien)</b> <i>Crème de truffe et truffe.</i>	24.00
<b>Onglet de bœuf</b> <i>Frites et salade.</i>	27.00

### LES DOUCEURS PRÉFÉRÉES

<b>Sélection de fromages de Delphine</b> <i>(rue des Remparts).</i>	11.00
<b>*Riz au lait</b> <i>De la maison, caramel beurre salé.</i>	9.00
<b>*Baba au rhum à partager</b> <i>Compotée de pommes, chantilly vanille.</i>	19.00
<b>Glace italienne façon sunday » parfum vanille garnie au choix</b> <i>Chocolat cookies- Fruits rouges &amp; coulis- caramel amandes.</i>	6.50

Tous les plats précédés d'un \* peuvent être emportés.

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

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

ENTRÉE, PLAT, DESSERT • 48 €

### LES ENTRÉES

<b>Encornets</b> <i>Farcies aux champignons, crème de girolles, noisettes.</i>	16.00
<b>Carpaccio de veau</b> <i>Vinaigrette citron artichaut, arrancini.</i>	15.50
<b>Œuf mollet</b> <i>Mousseline de chou fleur, crème de parmesan, guanciale et pignons.</i>	14.00

### LES PLATS

<b>Dorade royale</b> <i>Houmous de betterave, légumes à la plancha, condiment pois chiches.</i>	27.00
<b>Joue de bœuf</b> <i>Confite au vin rouge, haricots Paimpol, dés de Morteau.</i>	26.00
<b>Poulpe snacké</b> <i>Caviar d'aubergines, courgettes rôties, chimichurri &amp; herbes fraîches.</i>	28.00

### LES DESSERTS

<b>Cappuccino café</b> <i>En coque de chocolat, ganache café et mousse chocolat.</i>	11.00
<b>Entremet Miel</b> <i>Caramel et biscuit au Miel, crème thym citronné madeleine miel.</i>	10.50
<b>Parfait glacé à l'anis</b> <i>Soupe de melon infusée à la menthe, meringue crémeuse.</i>	11.00
<b>Sorbet artisanal</b> <i>Framboise, citron, mangue, passion, fraise ( 2 parfums au choix).</i>	8.50
<b>Café ou décaféiné Gourmand</b>	10.00

### LE 3-EN-1

<b>Sur ardoise</b> <i>Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés.</i>	23.50
--	-------

### MENU ENFANT

<b>Steack haché ou filet de poisson, frites ou légumes, sunday vanille</b>	15.00
--	-------

PRIX NETS EN EUROS ET SERVICE COMPRIS