

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>	22.00
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 glacé d'artichauts (végétarien) <i>Noisettes & feuilletés au parmesan</i>	13.00

LES CLASSIQUES & ICONIQUES

*Salade de homard <i>Légumes ou crudités de saison.</i>	32.00
*Bœuf Wellington <i>Filet façon Wellington (foie gras & confit d'échalotes).</i>	36.00
*Classique tartare de bœuf <i>Frites et mesclun.</i>	19.50
Ravioles de homard <i>Bisque de Homard.</i>	32.00
*Risotto à la truffe (végétarien) <i>Crème de truffe et truffe.</i>	25.00
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>Compotée de pommes, chantilly vanille.</i>	19.00

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

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

ENTRÉE, PLAT, DESSERT • 48 €

LES ENTRÉES

Saumon gravlax <i>Betterave, condiments, ricotta et aneth, pickles et framboises .</i>	15.00
Fine bruschetta de jambon ibérique <i>Coulis de toamtes rôties, tomates cerise et courgettes marinées .</i>	14.80
Œuf poché <i>Humous d'aubergine; condiment olive taggiate, pois chiches, féta & grenade .</i>	13.80

LES PLATS

Daurade royale <i>Mousseline de petits pois, légumes verts, beurre blanc relevé et huile herbacée .</i>	28.00
Picanha d'agneau <i>Carottes, jus tajine, salade d'herbes aux abricots et amandes.</i>	27.00
Lieu noir laqué au miso <i>Fenouil, vinaigrette pamplemousse sésame, allumettes de patates douces .</i>	28.00

LES DESSERTS

Mousse au chocolat <i>Tartelette cacao, biscuit cacao.</i>	10.50
Panna Cotta <i>Financier amande et ganache kiwi</i>	10.50
Soupe glacée de fraises <i>Fraises fraîches, tuile au citron & sorbet citron basilic</i>	10.00
Sorbet artisanal <i>Framboise, citron, mangue, passion, fraise (2 parfums au choix).</i>	8.50
Glace Italienne Sunday Caramel, Chocolat Cookies, Fruites rouge	6,50
Café ou décaféiné Gourmand	10.00

LE 3-EN-1

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

MENU ENFANT

Steack haché ou filet de poisson, frites ou légumes, glace Sunday	15.00
--	-------

PRIX NETS EN EUROS ET SERVICE COMPRIS