

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>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, frites et salade.</i>	16.80
Velouté de butternut (végétarien) <i>Graines de courge, huile de noisette.</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>	35.00
*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>	24.00
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
Glace italienne façon sunday » parfum vanille garnie au choix <i>Chocolat cookies- Fruits rouges & 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

Saumon gravlax à l'aneth <i>Crème de raifort, pickles baies roses yuzu.</i>	15.00
Carpaccio de veau <i>Vinaigrette citron artichaut, arrancini.</i>	15.50
Œuf mollet <i>Fricassée de champignons, guanciale et crème de persil.</i>	15.00

LES PLATS

Filet de dorade <i>Tarte fine de légumes, condiment olives taggiasche.</i>	27.00
Suprême de volaille <i>Blanquette de légumes d'automne.</i>	26.00
Poulpe snacké <i>Caviar d'aubergines, courgettes rôties, chimichurri & herbes fraîches.</i>	28.00

LES DESSERTS

Cappuccino café <i>En coque de chocolat, ganache café et mousse chocolat.</i>	11.00
Douceur forestière <i>Poire fraîche, biscuit et crumble noisette, mousse champignons vanille.</i>	10.50
Fleur automnale <i>Tatin de pommes, crémeux dulce, crumble sarrasin, ganache montée cannelle.</i>	11.00
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>	23.50
--	-------

MENU ENFANT

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

PRIX NETS EN EUROS ET SERVICE COMPRIS