

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
Légumes rôtis en velouté tiède (végétarien) <i>Huile d'olive et pignons de pin</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

Poulpe en Taco <i>Pickles de légumes et ketchup fumé.</i>	16.00
Ceviche de thon <i>Lèche de tigre à la coriandre, patate douce et crème de maïs .</i>	15.50
Œuf mollet & Poitrine <i>Poitrine de cochon, piperade et condiment aux poivrons .</i>	14.00

LES PLATS

Crevettes sauvages <i>En risotto d'épeautre safrané, chorizo & piquillos .</i>	27.00
Paleron de Boeuf <i>Confit, carottes glacées, jus réduit à l'orange et gremolata .</i>	26.00
Pavé de Maigre <i>Petits pois, crème de haddock et aneth .</i>	28.00

LES DESSERTS

Panna cotta <i>Vanille, chocolat, noix de pécan, cookie chocolat</i>	11.00
Entremet Miel <i>Caramel et biscuit au Miel, crème thym citronné madeleine miel.</i>	10.50
Douceur printanière <i>Aspic rhubarbe et fraise, crème violette, génoise citron et fruits rouge.</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