

La formule Entracte à 40€ ( Entrée-Plat-Fromage OU Dessert )  
44€ ( Entrée-Plat-Fromage et Dessert )

Menu servi uniquement Jeudi, Vendredi pour les soirs et Samedi midi et soir

La maison ne travaillant que des produits frais, certains mets pourront être modifiés suivant les cours et les arrivages.

### Entrées ( 12€ A la carte )

\* Saveurs et textures de pois-chiches,  
Houmous, chorizo (ou pas), falafels et poulpe confit

\* Carpaccio d'échine rôtie,  
Condiment mascarpone et aneth, pickels

\* Notre incontournable Tarte aux légumes printaniers,  
Cuits et crus, chèvre frais de la Cruzille

### Plats ( 27€ A la carte )

\* Filet mignon de cochon,  
Frite de polenta  
Sauce vierge ( Herbes, câpres, cornichons, h.olive, grenades )  
( Chaud/froid )

\* Le poisson du moment selon arrivage,  
Coulis de petits pois et menthe, taboulé de boulgour  
( Chaud/froid )

\* Buns Bao de volaille,  
Légumes croquants, soja miel et beaucoup de gourmandise  
( Servi froid )

### Fromages ou Desserts ( 9€ A la carte )

\* Assiette de fromages affinés ( 6€ A la carte )

\* Fromage blanc faisselle, crème de ferme ( 4€ A la carte )

\* Notre chocolat liégeois,  
Crèmeux choco, caramel beurre salé, coulis Tonka, chantilly vanille

\* Riz au lait,  
Fruits frais de saison, basilic et craquant amandes

\* Mousse à l'estragon,  
Fine génoise, framboises fraîches et nougatine sésame

## **La Petite Carte Gourmande**

L'Os à mœlle gratiné, escargots et persillade, focaccia toastée 16€

Gaspacho de tomates et basilic, légumes confits, burratina 16€

L'Oeuf mimosa à notre façon, brioché à souhait 12€

Planche de charcuteries 18€ pour 2 / 32€ pour 4  
Planche de fromages affinés 16€ pour 2 / 28€ pour 4  
Planche mixte 16€ pour 2 / 29€ pour 4

Camembert roti au four, Rostello aux herbes, pdt confites 20€  
( 15 mins )

Le poisson du moment selon arrivage,  
Coulis de petits pois et menthe, taboulé de boulgour 27€

Tartare de bœuf au couteau préparé par nos soins 24€ \*

Faux-filet français ( environ 240g ) mayo aux herbes 25€ \*

Les plats avec un \* seront servis avec frites et mesclun, si vous désirez cet accompagnement avec les autres plats il vous sera facturé 5€

## **Les desserts**

Assiette de fromages affinés 6€  
Fromage faisselle 4€

Mousse à l'estragon,  
Fine génoise, framboises fraîches et nougatine au sésame 9€

Notre chocolat liégeois,  
Crèmeux choco, caramel beurre salé, coulis Tonka, chantilly vanille 9€

Riz au lait,  
Fruits frais de saison, basilic et craquant amandes 9€

## **Mais aussi**

### **La formule du midi au tableau, hors soirées et week-end**

27€ Entrée Plat Fromage ou Dessert

23€ Entrée Plat ou Plat Dessert