

La Petite Carte Gourmande

Focaccia, chiffonnade de mortadelle, stracciatella et pistaches concassées 16€

Gaspacho de petits pois et basilic, pois frais et chips de lard (ou pas) 12€

L'Oeuf mimosa à notre façon, bagel 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 du moment, pdt confites et salade 20€
(15 mins)

Croque paysan, jambon blanc, béchamel, comté et jeunes pousses 15€
(15mins)

Le poisson du moment selon arrivage,
Pulpe de carottes au gingembre et poireaux confits 27€

Tartare de bœuf, pesto, tomates confites et parmesan 25€ *

Faux-filet français (environ 220g), la sauce du moment 25€ *

Burger Pulled pork, cochon confit, coleslaw, cheddar chili, frites 21 €
(20mins)

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€

Tarte chocolat, poivre et cassis,
Craquant cacao 9€

Pavlova à notre façon, mousse verveine,
Fruits de saison et crumble spéculos 9€

Assiette de glaces et sorbets artisanaux 8€

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

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)

* Piquillos et chèvre frais de la Cruzille,
Pesto, sorbet basilic et craquant parmesan

* Rosbeef façon tonnato,
Pickels de moutarde et câpres à queue

Plats (27€ A la carte)

* Suprême de poulet,
Sauce mornay et petits légumes

* Le poisson du moment selon arrivage,
Pulpe de carottes et gingembre, poireaux confits
(Chaud/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)

* Tarte chocolat, poivre et cassis,
Craquant cacao

* Pavlova à notre façon, mousse verveine,
Fruits de saison et crumble spéculos

* Assiette de glaces et sorbets artisanaux (8€ A la carte)