

Les Menus

Le Menu du midi (voir ardoise, en quantité limitée)

Le Plat du Jour	12,50 €
La formule Entrée + Plat	16 €
La formule Plat + Dessert	16 €
La formule complète Entrée + Plat + Dessert	19,5 €

Les formules "Express"... tout est dans l'assiette

L'Express Terre	18 €
Salade composée - Faux-filet grillé, confit d'oignons rouges, cornet de frites - Fromage du moment et confiture de cerise	
L'Express Mer	19 €
Salade composée - Cabillaud grillé au basilic, linguines et petits légumes - Fromage du moment et confiture de cerise	

Le Menu du soir 25 €

Gaspacho amarillo (aux légumes jaunes)

ou

Déclinaison de tomates, Mozzarella di Buffala et mesclun

ou

Salade de cabillaud mariné, avocat, sauce gingembre

Faux-filet de boeuf au confit d'oignons rouges, frites maison et salade

ou

Sauté d'agneau à la marjolaine avec petit épeautre crémeux

ou

Lanières d'encornets citron et basilic riz et petits légumes

Dessert au choix sur ardoise

Le Menu Enfant..... 10 €

Steack haché frites ou pâtes et sirop, glace

**MAITRE RESTAURATEUR
TRAITEUR**

A grignoter...

L'assiette d'antipastis (aubergines grillées, courgettes marinées, mozzarella di Buffala, jambon de Parme)	14 €
L'ardoise de cochonnailles avec foie gras - en taille XL	15 € 19 €
L'ardoise mixte cochonnailles et fromages de chez Betty	19 €

Pour commencer...

Le Gaspacho amarillo (courgettes jaunes, tomates ananas, poivrons jaunes)	9 €
Le Tataki de Thon aux graines de sésame torréfiées	11 €
La Déclinaison de Tomates Mozzarella di Buffala au pesto	10 €
Le Duo de Foie Gras en chaud et froid , confiture du moment	13,50 €

Les grandes salades... « Tout un repas »

La "Roma" Mesclun, tomates séchées, aubergines grillées, jambon de Parme, courgettes marinées, pesto verte, Mozzarella di Buffala, pignons	17 €
La "Ceviche" Mesclun, cabillaud mariné au citron vert, tomates, oignons rouges, avocats, coriandre, quinoa, ananas	16,50 €
La "Cabecou" Mesclun, Cabecou du Perigord toasté, confiture de cerise, magret fumé, tomates, figues séchées, cébette, oignons frits	17 €
La "Mexicaine" Mesclun, poulet mariné aux épices, tomates, poivrons, oignons, avocat, maïs, nachos	16 €
La "Chaperon Rouge" Mesclun, dés de tomates, feta, fraises, framboises, baies de Goji, cranberries	15 €

Les Viandes... (*avec frites maison et salade)

L'Andouillette 5A à la crème de moutarde*	14 €
L'emincé de Quasi de Veau et son jus aux légumes*	18 €
Les brochettes d'Araignée de Porc marinées au gingembre (servies avec riz et légumes)	16 €
Le Cheeseburger* au fromage de Laguiole	14 €
Le Bacon-cheeseburger* au fromage de Laguiole	14,50 €
Le Tartare de boeuf au couteau* (cru ou poêlé) <i>avec copeaux de parmesan +1 €</i> <i>avec une tranche de foie gras poêlé +3 €</i>	15 €
L'Entrecôte* (origine UE, maturée minimum 3 semaines) 300 gr / 400 gr <i>avec une tranche de foie gras poêlé +3 €</i>	19 / 24 €
Le Sauté d'Agneau au confit d'aubergines et sauce marjolaine, accompagné de petit épeautre crémeux	16 €

Les Poissons... (servis avec riz à l'encre de seiche et légumes du moment)

Nos poissons étant frais, leurs quantités varient selon l'arrivage

Le Steak de Thon plancha , lait de coco et citronnelle	18 €
Le Filet de Doradea , crème de courgettes et combawa	17 €
Les Noix de St Jacques snackées avec émulsion de verveine	18,50 €

Les Pâtes...

Cappellitti au saumon et curry	15 €
Linguines aux petits légumes, pesto et parmesan	13 €