

## *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 - Bavette grillée sauce échalottes, cornet de frites<br>- Fromage du moment et confiture de cerise       |      |
| L'Express Mer  | 19 € |
| Salade composée - Tranches de saumon grillées, linguines<br>et petits légumes - Fromage du moment et confiture de cerise |      |

### *Le Menu du soir* 25 €

Velouté de potimarron aux châtaignes

ou

Demi camembert rôti à la confiture d'oignons et Granny Smith

ou

Tataki de saumon, citron vert et sésame

\*\*\*

Carrelet en croute d'herbes, sauce agrumes, purée de panais

ou

Cuisse de canard confite sauce foie gras, purée de carottes

ou

Bavette grillée sauce échalottes

\*\*\*

Dessert au choix sur ardoise

### *Le Menu Enfant*..... 10 €

Steack haché frites ou pâtes et sirop, glace

MAITRE RESTAURATEUR  
TRAITEUR

## ***A grignoter...***

|   |      |
|---|------|
| L'ardoise de cochonnailles avec foie gras               | 15 € |
| - en taille XL  | 19 € |
| L'ardoise assortiment de fromages de chez Betty         | 15 € |
| L'ardoise mixte cochonnailles et fromages de chez Betty | 19 € |

## ***Pour commencer...***

|  |         |
|--|---------|
| Velouté de potimarron aux châtaignes                       | 9 €     |
| Le Tataki de saumon, citron vert et sésame                 | 10 €    |
| Camembert rôti à la confiture d'oignons et Granny Smith    | 10 €    |
| Le duo de Foie Gras en chaud et froid, confiture du moment | 13,50 € |

## ***Les grandes salades... « Tout un repas »***

|  |         |
|--|---------|
| La "Vitaminée"   | 16,50 € |
| Lit de mesclun, gambas pétoncles, avocat, pamplemousse, légumes croquants, quinoa, amandes grillées et citron vert |         |
| La "Chèvre"  | 15 €    |
| Lit de mesclun, wrap de chèvre, fondue de poireaux, coppa, pommes, oignons rouges, pignons et huile de noisette    |         |
| La "Vietnamienne"  | 16 €    |
| Lit de mesclun, poulet grillé, sauce cacahuètes, nouilles et choux chinois, soja, carottes                         |         |
| La "32"  | 17 €    |
| Lit de mesclun, gésiers de volaille, toast de Foie Gras, émietté de canard, échalottes et oignons frits            |         |

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

|   |           |
|---|-----------|
| Le Mijoté de veau au citron et baies roses, purée de carottes | 16 €      |
| Le Tajine d'agneau aux fruits secs et céréales gourmandes     | 16 €      |
| La Pluma de porc iberique* sauce aux herbes                   | 19 €      |
| 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)                | 15 €      |
| avec copeaux de parmesan +1 €                                 |           |
| avec une tranche de foie gras poelé +3 €                      |           |
| L'Entrecôte* (origine UE, maturée minimum 3 semaines)         |           |
| 300 gr / 400 gr   | 19 / 24 € |
| avec une tranche de foie gras poelé +3 €                      |           |

## ***Les Poissons... (servis avec riz thaï et légumes du moment)***

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

|   |         |
|---|---------|
| Le Dos de Cabillaud lardé, endives étuvées, sauce agrumes | 18 €    |
| Les Noix de St Jacques snackées au gingembre              | 17,50 € |
| Le Steak d'Espadon, coulis d'épinards                     | 18,50 € |

## ***Les Pâtes...***

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Agnolotti aux truffes              | 15 € |
| Linguines à la carbonara de canard | 13 € |