



MENU DU CHEF

ENTRÉES

Tartare de tomate et pignon mousse de mozzarella infusé au basilic, crumble chorizo.	12.50
Raviole au saumon, piperade et émulsion safranée.	11.50

PLATS

Poisson du moment, blinis et caviar de courgette, tomate rôtie, sauce vierge aux câpres et olives noires.	18.00
Filet mignon de porc en croute d'herbes, ballotine d'aubergines, pomme dauphine et jus réduit.	19.00

DESSERTS

Carpaccio de melon, chantilly miel et romarin, sorbet au melon.	11.00
Entremet framboise, ganache monté chocolat blanc, sur financier citron vert.	10.50

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38€

LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit	21.00
chutney de fraise, brioche à la verveine.	
Tataki de boeuf,	15.00
salade de vermicelle de riz aux légumes grillés, sauce aigre douce.	
Charcuterie, fromage (pour 2)	26.00
jambon de parme, coppa, spinata, rocamadour, bethmale, tomme de brebis.	
Assiette de dégustation	18.00
assortiment d'entrées à la carte	

GRILLADES

Filet de boeuf	28.50
200g, VBF, frite et salade	
Entrecote	35.00
300g, VBF, frite et salade	
Bavette d'ailou	22.00
200g, VBF, frite et salade	
Burger du moment	18.00
voir ardoise ou service	

Menu enfant 11€

entrée: pâté de campagne

plat: nuggets ou steak haché
avec frites ou tagliatelles

dessert: 2 boules de glace

PLATS

Cassoulet aux fèves	25.50
confit de canard, saucisse de Toulouse, lard fumé, fèves.	
Filet de dorade royale poêlé	24.00
blinis et caviar de courgette, tomate rotie, sauce tomate, thym et citron.	
Magret	26.00
½ Magret	20.00
ballotine d'aubergines, pomme dauphine et jus réduit.	
Assiette végétarienne	17.00
assortiment d'accompagnements et légumes du moment.	
Tataki de boeuf,	22.00
salade de vermicelle de riz aux légumes grillés, sauce aigre douce.	

DESSERTS

Café gourmand	13.00
avec café, thé ou infusion	
Profiteroles	11.50
choux pâtissier, glace vanille, amandes effilées, sauce chocolat	
Assiettes glacées	10.00
chocolat ou café liégeois. Fraise ou pêche melba.	
Assiette de fromage	10.00