

# Mardi au Vendredi midi et soir

Entrée + plat + dessert 26€

Entrée + plat 22€

Plat + dessert 20€



Suggestions (seul ou à partager) tous nos plats sont accompagnés de frites et de salades

La Bavette de boeuf Aubrac, 10€ les 100 gr minimum 250 gr

Chuck flat USA 12€/100 gr, minimum 300 gr

Côte de Boeuf Noire de Baltique maturée 4 semaines

14€/100 gr entre 1 et 1,5kg

Côte de boeuf de Galice maturée 4 semaines 14€/100 gr entre 1 et 1,5kg

Assiette de fromages affinés 11€

## Entrées

Carpaccio de bar cuit minute dans un bouillon citronnelle,  
orange et mangue

Ou

Œuf parfait, crème aux herbes et chips de légumes

## Plats

Dos de lieu noir, crème de cresson, poudres d'olives noires  
et chips de riz

Ou

Épaule de porc façon « pulled pork » sauce au miel et asperges en croûte

## Desserts

Rocher coco cœur ganache chocolat

Ou

Soupe de fraises, fraises crues et copeaux de comté

# Mardi soir – Mercredi au dimanche midi et soir

**Menu Entrée + plat + dessert 41€**

**Entrée + plat 34€**

**Plat + dessert 32€**



Suggestions (seul ou à partager).

tous nos plats sont accompagnés de frites et de salades

La Bavette de boeuf Aubrac, 10€ les 100 gr minimum 250 gr

Chuck flat USA 12€/100 gr, minimum 300 gr

Côte de Boeuf Noire de Baltique maturée 4 semaines 14€/100 gr entre 1 et 1,5kg

Côte de boeuf de Galice maturée 4 semaines 14€/100 gr entre 1 et 1,5kg

Assiette de fromages affinés 11€

## Entrées

Saumon façon gravlax, mousse à l'aneth, déclinaison de fruits et légumes de saison

ou

Joue de boeuf confite au vin rouge, noisettes torréfiées et concassées

tuile de pain et gelée à l'orange

ou

Asperges rôties, quenelles de purée de panais à la vanille et crème d'asperges vertes

## Plats

Filet de Saint Pierre, purée de choux fleur à la chartreuse, légumes de saison  
et fumée de poisson crémé

ou

Saint Jacques poêlées, purée de carottes à la verveine, chips de riz et légumes de saison

ou

Épaule d'agneau confite, amandes effilées, jus réduit, morilles et légumes de saison

## Desserts

Mille-feuille revisité autour de la poire et du fenouil

ou

Entremet maison au chocolat, gingembre et noisettes torréfiées

ou

Déclinaison de fraises, cuites, crues et en fraisier

## Menu Bambino 17 €

Sirop au choix, Viande ou poisson Légumes ou frites maison

Mousse au chocolat ou glace

# Guinguette



## Grillades de viandes et de poissons Toutes nos grillades accompagnées de frites maison et légumes grillés

La pavé de boeuf Aubrac, 10€ les 100 gr (minimum 350 gr)  
Cote de Boeuf Noire de Baltique maturée 4 semaines 14€/100 gr  
Magret entier grillé 20€

Loup entier 300/400 gr 18€  
Pavé de thon Albacore 200 gr 18€

### Planche Terre 19€

Jambon serrano 18 mois, chorizo, fuet catalan, Pains grillés,  
tomates, ail et huile d'olives, Cornichons et beurre

### Planche de Fromages 19€

Manchego 3 mois, Peccorino à la Truffe, Gorgonzola,  
Pains grillés, confiture de cerise et noix

### TAPAS

Croquetas de jambon Ibérique 9€ 10 pièces  
Croquetas à l'encre de seiche 9€ 10 pieces  
Gambas en tempura 9€ 5 pieces  
Minis Poulpes frits 9€ les 100 gr  
Burrata crémeuse, huile d'olives, basilic 12€ 200 gr

### Desserts 7€

Mille-feuille revisité autour de la poire et du fenouil  
Entremet maison au chocolat, gingembre et noisettes torréfiées  
Déclinaison de fraises, cuites, crues et en fraisier

## Pizzas midi et soir du mardi au samedi et à emporter



### La Prosegherita

Base sauce tomate maison, basilic frais, mozzarella di bufala  
11 euros

### La Biquette et maya

Base crème fraîche, fior di latte, cabécou du Périgord,  
caramel de miel aux noix  
13 euros

### La Puissance 4

Base sauce tomate maison, fior di latte, gorgonzola,  
taleggio, camembert di bufala BIO  
17 euros

### La Tartufa

Crème de truffe, fior di late, parmigiano reggiano,  
jambon blanc truffé, copeaux de truffe et roquette  
20 euros