

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