



ENTRÉES



Ravioles aux champignons d'automne, crème de truffe et chips de magret	11€
Carpaccio de Bar et tartare de tomate-olive-curry et vinaigrette verte	12€
Œuf Bénédicte (œuf poché, lard grillé, sauce hollandaise et toast)	11€
Assiette à partager (antipasti de légumes, frites de panisse, charcuterie, fromages)	22€

PLATS

Filet de Bar au beurre de thym, pleurotes poêlées et purée de patate douce	23€
Poulpe snacké en persillade, rouille maison, frites de panisse, purée de topinambour	25€
Magret de canard du Sud-Ouest (FR), pommes duchesses, jus au porto et chutney de saison	25€
Escalope de veau (FR) à la Milanaise, pesto de tomate et risotto noir	19€
Salade Italienne (antipasti de légumes, mozzarella di buffala, pesto, charcuterie, salade et crème de fenouil)	20€
Ranch Burger : steak haché black angus (IRL), cheddar mûré et fumé, oignons frits, sauce barbecue maison, lard grillé, coleslaw et frites	1 steak : 19€ 2 steaks : 25€
Le rustique fondu: camembert entier rôti à la persillade, frites, speck et salade (15 minutes de cuisson)	19€

FORMULE DU RELAIS 28€

ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT

Ravioles aux champignons d'automne, crème de truffe et chips de magret
OU
Œuf Bénédicte (œuf poché, lard grillé, sauce hollandaise et toast)



Filet de Bar au beurre de thym, pleurotes poêlées et purée de patate douce
OU

Escalope de veau (FR) à la Milanaise, pesto de tomate et risotto noir



Desserts au choix à la carte

FORMULE DU MIDI 19€

plat du jour + café gourmand
(le midi en semaine)

MENU ENFANT 15€

steak haché ou cheese burger ou
poisson pané avec frites
+ 1 boule de glace au choix

Menu fête des Pères

ENTRÉE+PLAT+DESSERT : 40€ PAR PERSONNE

ENTRÉES



Assiette à partager pour 2 personnes

beignets de courgettes, frites de panisse, charcuteries et fromages

ou

Beignets de courgettes-ricotta, chiffonnade de jambon cru et coulis de poivrons

ou

Céviché de daurade : radis, concombre, oignons, vinaigrette aux agrumes et gingembre, piment d'Espelette

PLATS



Magret de canard du Sud-Ouest, pommes Duchesse maison et jus au Porto

ou

Filet de Daurade, beurre combava et purée de patate douce

ou

Carpaccio de Faux-Filet Charolais, salade de rattes et crème de raifort

DESSERTS



Profiteroles aux chocolat noir

ou

Le Baba de la casa

ou

Coupe de sorbets melon, orange sanguine, citron et chantilly

ou

Coupe chou chou

ou

Crème brûlée abricot-thym

ou

Assiettes de fromages affinés et fruits secs

