

A PARTAGER

Planche Terre / Mer : Charcuterie, Fromage , Foie gras Mi-cuit et Gambas grillées, mayonnaise wasabi 26 €

ENTRÉES

Gaspacho de tomates Ananas, Farandole de légumes grillés et pickles 14 €
Poulpe à la plancha et palets croustillants 16 €
Foie Gras de Canard Mi-cuit, Chutney orange et kumquat. Brioche toastée 22 €
Tataki de thon Albacore yakitori, Caponata et maïs soufflé 17 €
Burrata bufala, Tomates cerises confites au miel d'acacia et vinaigre Calamansi, Sorbet citron basilic 15 €
Salade César revisitée 14 €

PLATS

Tartare de Bœuf (180gr) et ses condiments et pommes croustillantes 24 €
Côte de veau grillée, Jus court et mousseline de pomme de terre aux fines herbes 30 €
Demi-Magret de canard laqué façon Pékinoise, Purée de carottes au cumin, Légumes glacées 29 €
Bœuf persillé Blanck Angus (280g), Purée de pomme et légumes croquants, Jus de rôti 33 €
Le traditionnel Fish and Chips, Pommes gaufrettes et mayonnaise wasabi 22 €
Filet de bar grillé à l'unilatéral, Tian de légumes du soleil et polenta crémeuse 24 €
Risotto de fregola crémeux aux langoustines, Ecume agrume romarin et copeaux de parmesan 26 €
Rigatoni alla Norma, Sauce tomate aromatisée, Pétales d'aubergines et ricotta séchée 22 €
PLAT VEGETAL : Au choix du chef 17 €

FROMAGE

Sélection de fromage du bistrot: Cantal entre deux, Bleu des Causses et chèvre cendré 9 €

DESSERTS DE LA MAISON GAUDEFROY

Pâtisseries au choix du chef 9 €
Abricot cheese et son coulis abricot 9 €
Pavlova aux fruits rouges, Quenelle de sorbet à la fraise 9 €
Omelette norvégienne flambée, Farandoles de fruits frais 9 €
Glace artisanale 2 boules (Chantilly) 6 €
Glace artisanale 3 boules (Chantilly) 8 €
Café Gourmand (2 mignardises maison et le dessert du chef) 11 €

Tarifs en Euros TTC

FORMULE DU MIDI À 16 €

sauf Dimanche et jours fériés

Plat du jour selon le marché (viande ou poisson)
ou
Pièce de bœuf, Légumes de saison
ou
Salade César revisitée
+
Café Gourmet (2 mignardises maison)

PLAT DU JOUR 14€

MENU À 36 €

Entrée

Tataki de thon Albacore yakitori, Caponata et maïs soufflé
ou
Poulpe à la plancha et palets croustillants
ou
Gaspacho de tomates fraîches, Farandole de légumes en pickles

Plat

Filet de bar grillé à l'unilatéral,
Tian de légumes du soleil et polenta crémeuse
ou
Demi-Magret de canard laqué, Purée de carottes au cumin,
Légumes glacées
ou
Rigatoni alla fregola, Sauce tomate aromatisée,
Pétales d'aubergines et ricotta séchée

Dessert

Pâtisseries au choix du chef
ou
Pavlova aux fruits rouges, Quenelle de sorbet à la fraise
ou
Glace artisanale 2 boules (Chantilly)
ou
Autre dessert de la carte – supplément 3 €

Menu Enfant à 12 €

Plat + Dessert – au choix du chef

Plats Végétariens et Végan – nous consulter
Allergies – nous consulter

APÉRITIFS

Ricard – 2 cl	4 €
Martini / Campari – 4 cl	4,50 €
Porto Ossley – 6 cl	4,50 €
Kir Aligoté – 12 cl	6 €
Kir Royal – 12 cl	12 €
Flûte de Champagne Senez – 12 cl	10 €

COCKTAILS

Américano – 12 cl	9 €
Spritz – 20 cl	10 €
Mojito – 16 cl	11 €

BIÈRES

Desperados / Heineken / Leffe / Pietra – 33 cl	6 €
Bière pression Heineken	4 €

VIN AU VERRE

VIN AU VERRE – 15 cl

• **Blanc et Rosé :**

Aumerade Style HVE AOP	4,50 €
Domaine de Baratonne Bio	5 €
Château St Julien d'Aille Imperator - Provence AOC	6 €
Chablis, Naudet	7,50 €

• **Rouge :**

Aumerade Style HVE AOP	4,50 €
Domaine de Baratonne Bio	5 €
Château St Julien d'Aille Imperator - Provence AOC	6 €
Château Robin des Moines Saint Emilion St Emilion	6,50 €

PICHET - 50 cl – vin du mois	10 €
-------------------------------------	------

☛ *Demandez notre carte des vins, Champagne et cocktails*

SOFTS & EAUX

Coca / Coca Zéro / Tonic / Tonic Agrumes / Limonade – 33 cl	4,50 €
Ice Tea – 25 cl	4,50 €
Jus de fruits Pago (Orange, Ananas, Pamplemousse, Tomate, Abricot) – 20 cl	4,50 €
Perrier – 33 cl	4 €
Evian / Badoit – 1 L	5,50 €
Evian / Badoit – 50 cl	4,50 €

CAFÉTERIE

Café	2,50 €
Cappuccino	4 €
Thé Dammann Earl Grey ou Touareg	4 €
Tisane du soleil Dammann	4 €

