

A PARTAGER

Planche Terre / Mer : Charcuterie, Fromage , Foie gras Mi-cuit et Crevette en tempura, mayonnaise piquillos. 28 €

ENTREES

Ballotine de Baudroie, Cœur foie gras cuit en basse température, chutney kumquat acidulée 19 €

Gaspacho verde, Gambas rôties au piment d'Espelette, Focaccia gratinée au chèvre. 16 €

Œuf parfait fermier, Tétragone et croquant fraîcheur, Chips de jambon sec et graine de courge. 16 €

Carpaccio de poulpe, Condiments iodés et rouille maison 18 €

Ceviche de daurade royale, Elixir framboise et grenade 17 €

Salade César revisitée 16 €

PLATS

Tartare de bœuf à l'Italienne, Jambon de Parme et pignons grillés. Frites fraîches. 24 €

Agneau confit dans son jus, Polenta truffée et légumes du soleil 27 €

Filet de bœuf Charolais, Morilles aux échalotes confites, Mousseline d'Amandine et légumes du soleil 32 €

Risotto à la straciatella, Jus court et dentelle de jambon sec 26 €

Le traditionnel Fish and Chips, Frites de patate douce et mayonnaise piquillos 24 €

Filet de turbot grillé à l'unilatéral, Polenta crémeuse, Mousse de lonzo et légumes du soleil confits 29 €

Linguines aux gambas et sa bisque, condiments d'été 27 €

Tentacule de poulpe snacké à l'escabèche, Risotto crémeux 26 €

PLAT VEGETAL : Au choix du chef 17 €

FROMAGE

Sélection de fromage du bistrot: Comté 12 mois, Bleu d'Auvergne et chèvre cendré 9 €

DESSERTS DE LA MAISON GAUDEFROY

Pâtisseries au choix du chef (voir tableau) 9 €

Pavlova aux Fruits Rouges, Quenelle de sorbet à la fraise 9 €

Glace artisanale 2 boules (Chantilly) 6 €

Glace artisanale 3 boules (Chantilly) 8 €

Café Gourmand (2 mignardises maison et le dessert du chef) 11 €

FORMULE DU MIDI A 17 €

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 15€

MENU A 38 €

Entrée

Ballotine de Baudroie, Cœur foie gras cuit en basse température, chutney kumquat acidulée

ou

Carpaccio de poulpe, Condiments iodés et rouille maison

ou

Gaspacho verde, Gambas rôties au piment d'Espelette, Focaccia au chèvre

Plat

Filet de daurade royale grillée à l'unilatéral, Polenta crémeuse, Mousse de lonzo et légumes du soleil confits

ou

Agneau confit dans son jus, Polenta truffée et légumes du soleil

ou

Risotto à la straciatella, Jus court et dentelle de jambon sec

Dessert

Pâtisseries au choix du chef

ou

Abricot Cheese

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

APERITIFS

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 €

BIERES

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 (Blanc)	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 €

CAFETERIE

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

