

A PARTAGER

Planche mixte charcuterie et fromage du bistrot 20 €

ENTREES

Velouté de Coquillages, Herbes fraîches et tuile de Pain Safranée 13 €

Poulpe à la plancha et Palets croustillants 13 €

Saumon Gravlax au Gin façon sushi 13 €

Caillette aux Foie Gras de Canard maison, Confiture de Figue et Noix 14 €

SALADES D'AUTOMNE

Œuf frit, Raviole ouverte de Champignons des bois et tétragones 12 €

Salade Caesar revisitée 14 €

PLATS

Tartare de Bœuf à la Burrata, Pommes croustillantes 18 €

Rable de Lapin, Fenouil confit et Polenta aux Tomates Séchées 22 €

Quasi de Veau, crème de Cèpes « Jack Daniel's », soufflé d'Aubergine 24 €

Bœuf persillé Black Angus (300g), purée, jus de rôti 32 €

Fish and Chips revisité et frites de patates douces 18 €

Dos de Cabillaud en croûte d'Herbes, houmous et julienne de légumes aux épices Zaatar 22 €

Risotto Safrané, Noix de St Jacques roties, élixir de Favouilles 26 €

Wok de gambas, Mangue et Menthe 25 €

Ravioles de Homard dans son jus au Basilic 26 €

Raviolis à la Daube, jus corsé et copeaux de Parmesan 18 €

PLATS VEGETAL : Au choix du chef 17 €

FROMAGE

Sélection de fromages affinés : Brie de Meaux, Pecorino pepato et chèvre. 8 €

DESSERTS DE LA MAISON GAUDEFROY

Pâtisseries au choix du chef 8 €

Paris Brest et son coulis praliné 8 €

Tiramisu Pêche et Nectarine, réglette de fruits frais. 8 €

Brioche perdue, glace yaourt et fruits de saison (figue fraîche, pêche, prune et framboise) 10 €

Glace artisanale 2 boules (Chantilly) 6 €

Glace artisanale 3 boules (Chantilly) 8 €

Café Gourmand (4 mignardises maison) 9 €

Tarifs en Euros TTC

FORMULE DU MIDI A 15 €

sauf Dimanche et jours fériés

Plat du jour selon le marché (viande ou poisson)

ou

Pièce de bœuf, légumes de saison

ou

Œuf frit, Raviole ouverte de Champignons des bois et tétragones

+

Café Gourmet (2 mignardises maison)

PLAT DU JOUR 13.5€

MENU A 32 €

Entrée

Caillette aux Foie Gras de Canard maison, Confiture de Figue et Noix

ou

Poulpe à la plancha et palets croustillants

ou

Velouté de Coquillages, Herbes fraîches et tuile de Pain Safranée

Plat

Rable de Lapin, Fenouil confit et Polenta aux Tomates Séchées

ou

Raviolis à la Daube, jus corsé et copeaux de Parmesan

ou

Dos de Cabillaud en croûte d'Herbes, houmous et julienne de légumes aux épices Zaatar

Dessert

Pâtisseries au choix du chef

ou

Paris Brest

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 Végétarien et Végan – nous consulter
Allergies – nous consulter

APERITIFS

Ricard – 2 cl	3 €
Martini / Campari – 4 cl	3 €
Porto Ossley – 6 cl	4 €
Kir Aligoté – 12 cl	6 €
Kir Royal – 12 cl	12 €
Flûte de Champagne Senez – 12 cl	10 €

COCKTAILS

Américano – 12 cl	6 €
Spritz – 20 cl	7 €
Mojito – 16 cl	9 €

BIERES

Desperados / Heineken / Leffe / Pietra – 33 cl	6 €
--	-----

VIN AU VERRE

VIN AU VERRE – 15 cl

• **Blanc et Rosé :**

Henri Fabre – Provence AOP	4 €
Domaine de Baratonne Bio	4.50 €
Château St Julien d’Aille Imperator - Provence AOC	5 €

• **Rouge :**

Henri Fabre – Provence AOP	4 €
Domaine de Baratonne Bio	4.50 €
Château St Julien d’Aille Imperator - Provence AOC	5 €
Château Le Busquet Lussac St Emilion 2014	6 €

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

☛ *Demandez notre carte des vins et Champagne*

SOFTS & EAUX

Coca / Coca Zéro / Tonic / Tonic Agrumes / Limonade – 33 cl	4 €
Ice Tea – 25 cl	4 €
Jus de fruits Pago (Orange, Ananas, Pamplemousse, Tomate, Abricot) – 20 cl	4 €
Perrier – 33 cl	3,50 €
Evian / Badoit – 1 L	5 €
Evian / Badoit – 50 cl	4 €

CAFETERIE

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

