

MENUS JUILLET/AOÛT 2024

Servi uniquement les Soirs, Week-ends Midi & Jours fériés



Menu 30€ Végétarien

Gaspacho de tomates,
légumes croquants et
mozzarella

Falafels, boulgour
façon taboulé libanais
coulis de piquillos



Menu 33€

Gaspacho de tomates
légumes croquants et
mozzarella

ou

Moules de Bouchot
refroidies, vinaigrette iodée
au basilic, tagliatelles de
courgettes et crumble au
chorizo

Bavette d'ailou grillée
condiment à l'anchois et
câpres, écrasé de pommes de
terre à l'huile d'olive, jus corsé

ou

Poisson du marché, légumes
chaud d'une méchouia,
vermicelles "brulés" et
émulsion au thym et citron



Menu 41€

Tataki de thon au sésame
salade de salicorne et fruits
d'été, leche de tigre

ou

Tartare de boeuf à la tomme
de brebis, oeuf parfait,
mousserons marinés à l'huile de
noisette

Filet de boeuf grillé, gratin de
pommes de terre au cantal
shiitakés persillés et sauce au
Poivre de Sarawak

ou

Côtelettes d'agneau grillées,
légumes chaud d'une méchouia
jus infusé à l'ail et romarin

Macaron du Gorki, crème à l'estragon, framboises fraîches et son sorbet artisanal

ou

Entremets au chocolat et abricots, tuile au chocolat, glace au lait d'amande

ou

Comme un vacherin, pêches et fraises fraîches, crème légère à la pistache, sorbet pêche de vigne

ou

Assiette de fromages d'Auvergne, chutney maison.



MENU ENFANT 10€
(Nous consulter)



MERCI DE NOUS INDICHER TOUTES ALLERGIES OU CONTRAINTES ALIMENTAIRES LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque)

Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.
Prix net, Tva comprise

A LA CARTE JUILLET/AOUT 2024

Servi uniquement les Soirs, Week-ends Midi & Jours fériés

ENTREES

- Gaspacho de tomates, légumes croquants et mozzarella 9€
- Moules de Bouchot refroidies, vinaigrette iodée au basilic, tagliatelles de courgettes et crumble au chorizo 10€
- Tataki de thon au sésame salade de salicorne et fruits d'été, leche de tigre 14€
- Tartare de boeuf à la tomme de brebis, oeuf parfait, mousserons marinés à l'huile de noisette 14€

PLATS

- Falafels, boulgour façon taboulé libanais coulis de piquillos 17€
- Bavette d'ailou grillée condiment à l'anchois et câpres, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, jus corsé 20€
- Poisson du marché, légumes chaud d'une méchouia, vermicelles "brulés" et émulsion au thym et citron 20€
- Filet de boeuf grillé, gratin de pommes de terre au cantal shiitakés persillés et sauce au Poivre de Sarawak 25€
- Côtelettes d'agneau grillées, légumes chaud d'une méchouia jus infusé à l'ail et romarin 25€

DESSERTS

- Macaron du Gorki, crème à l'estragon, framboises fraîches et son sorbet artisanal 10€
- Entremets au chocolat et abricots, tuile au chocolat, glace au lait d'amande 10€
- Comme un vacherin, pêches et fraises fraîches, crème légère à la pistache, sorbet pêche de vigne 10€
- Assiette de fromages, chutney maison. 10€