





## POUR COMMENCER

- Caviar d'aubergines Bio à la crème de Tahini, salade de tomates Bio au basilic, foccacia 14 € 
- Chair de crabes, œuf Bio mimosa à la tartufata, guacamole, herbes fraîches 21 €
- Carpaccio de bœuf du Limousin (FR), tomme de brebis de Lodève, vinaigrette provençale 16 €
- Assiette d'été gourmande à partager ou pas : fromages, salaisons et melon de Pays 22 €

## PLATS

- Burger de saumon frais à l'avocat, salade croquante, frites maison 27 €
- Poisson selon la pêche du jour, garniture de saison 28 €
- Bavette de bœuf Angus (IRL/UK) rôtie, frites maison, salade, sauce vigneronne 29 €
- Magret de canard (FR) laqué dans son jus acidulé, figues fraîches, pommes de terre grenailles rôties aux douces épices 32 €
- Comme une envie d'été, légumes, céréales, œuf Bio mollet, tataki de thon mariné 21 €
- Comme une envie d'été option végétarienne 19 € 
- Supplément : légumes Bio des jardins de Maurin ou salade ou frites maison 7 €

## DESSERTS

- Duo de rocamadour et tomme de pur brebis Bio de l'Aveyron 12 €
- Véritable Fiadone à la brousse de brebis Corse, zestes de citrons, abricots rôtis au romarin 11 €
- Tarte au chocolat noir intense, caramel aux noix de pécan, glace au lait frais 11 €
- Baba à la crème de Baileys, glace expresso et crème vanillée 11 €
- Café ou thé très gourmand 13 €
- Coupe Colonel au sorbet citron de Sicile, framboises fraîches et vodka de Montpellier 12 €

## MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

- Poulet (FR) ou poisson, légumes et/ou frites, glace ou mousse au chocolat, sirop à l'eau 14 €

## A L'ARDOISE, LA PROPOSITION DU CHEF\*

- Plat du jour : 17,90 €
- Entrée, plat ou plat, dessert : 26,90 €
- Entrée, plat, dessert : 32,90 €

\*formule valable uniquement du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

*Nous avons sélectionné l'eau Brita pour son procédé de filtration naturelle, sa pureté gustative et sa démarche écologique. Elle vous sera servie plate ou gazeuse tout au long du repas **pour un forfait de 1.00 € par personne.***

Moyens de paiement acceptés : CB, espèce, tickets restaurant

*Lci nous trions nos bio déchets pour nourrir nos sols*

Selon arrivage, les légumes proviennent de la production de notre maraîchage Bio

Tous nos prix s'entendent en € TTC - Service compris - La liste des allergènes est disponible sur demande