



POUR COMMENCER

- Salade de poulpes aux légumes d'automne façon Méditerranéenne 16 €
- Chair de crabes, œuf Bio mimosa à la tartufata, guacamole, herbes fraîches 20 €
- Soupe d'automne de légumes Bio de saison, croutons gratinés à l'emmental 14 € 
- Marbré de foie gras de canard (FR) au magret fumé (FR), chutney de prunes, pain toasté 22 €

PLATS

- Burger de canard des Landes (FR), confit d'oignons, sauce barbecue, cheddar, frites maison 28 €
- Noix de St jacques fraîches poêlées au Noilly Prat, risotto à l'encre de seiche, chips de chorizo 32 €
- Bavette de bœuf Angus (IRL/UK) rôtie, frites maison, salade, sauce vigneronne 29 €
- Côte de cochon fermier (FR) rôtie en croûte de cèpes, écrasé de pdt à la châtaigne 28 €
- Ramen de légumes, bouillon végétal, œuf Bio mollet au soja, tataki de thon, soba noodles 21 €
- Ramen de légumes du marché, bouillon végétal, soba noodles, option végétarien 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 €
- Tourte moelleuse aux pommes acidulées servie croustillante avec sa glace au lait frais 11 €
- Gourmandise au chocolat noir grand cru, éclats de biscuits Oréo, coulis exotique 11 €
- Comme un baba façon Irish Coffee, glace café, coulis Baileys 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, LE MENU DU JOUR *

- Plat du jour : 19,50 €
- 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
Ici, 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