



POUR COMMENCER

- Tarte tatin aux cèpes, confit d'oignons doux et mousseline au Parmesan 16 € 
- Timbale de chair de crabe, mimosa au curcuma et céréales gourmandes 20 €
- Rillettes d'oie de France au canard confit, pain de campagne grillé et condiments 16 €
- Houmous de butternut, lentilles vertes, pickles de girolles, crackers maïs 14 € 

PLATS

- Bavette de bœuf Angus (IRL/UK) rôtie, frites fraîches, salade, sauce vigneronne 31 €
- Chakchouka de poivrons rouges, œufs cassés, halloumi, menthe et pains pita 21 € 
- Filets de bar rôtis à l'ail noir, risotto aux herbes fraîches et vierge aux olives 28 €
- Comme un ramen aux nouilles de riz, légumes frais, œuf Ajitama, tofu fumé et son bouillon asiatique aux cébettes 21 € 

DESSERTS

- Trio de fromages affinés 13 €
- Millefeuille croustillant à la graine de vanille, glace au caramel beurre salé 12 €
- Gâteau moelleux aux pommes façon pain perdu et crème fraîche de Bresse 12 €
- L'esprit d'une charlotte au chocolat noir intense, cœur de passion 12 €
- Coupe colonel aux framboises, sorbet citron de Sicile et vodka de Montpellier 12 €
- Café ou thé très gourmand 14 €

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

- Poulet (FR) ou poisson, légumes et/ou frites, glace ou mousse au chocolat, sirop à l'eau 14,90 €

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 1.50 € par personne.**

Ici nous trions nos bio déchets pour nourrir nos sols

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