



## POUR COMMENCER

• Tarte tatin aux cèpes, confit d'oignons doux et mousseline au Parmesan	16 €	V
• Timbale de chair de crabe, mimosa au curcuma et céréales gourmandes	20 €	
• Salade de lentilles vertes du Puy au magret de canard (FR) séché et segments d'oranges	12 €	
• Soupe à l'oignon doux des Cévennes et ses croutons à l'emmental	10 €	V

## 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 €	V
• 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 €	V

## DESSERTS

• Trio de fromages affinés	12 €
• Millefeuille croustillant à la graine de vanille et son caramel laitier	12 €
• Cake moelleux au citron et aux éclats de pralines roses	8 €
• 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