







## 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 €
- 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 € 

## 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 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