



POUR COMMENCER

- Tronçons de blancs de poireaux grillés, gravelax de saumon crème acidulée au Raifort 17 €
- Barigoule d'artichauts et pois chiches au pesto d'herbes fraîches copeaux de tomme de brebis 13 € 
- Assiette de jambon ibérique (24 Mois) et de l'Aveyron, pain de campagne grillé 21 €
- St Marcellin au lait cru servi rôti, crumble de mendiants et croutons fumés 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 € 
- Brochette de St jacques et lotte grillée en chapelure de persil riz noir vénéré légumes confits 29 €
- 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 €
- Pomme Golden delicious confite dans son sirop, cœur vanillé, glace caramel beurre salé 8 €
- Millefeuille croustillant à la graine de vanille et son caramel laitier 12 €
- Mousse Végane au chocolat noir Intense, éclats de noisettes grillées 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