







## 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 € 
- Marbré de foie gras de canard (FR) au magret fumé, toast de pain de campagne 19 €
- 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 32 €
- Chakchouka de poivrons rouges, œufs cassés, halloumi, menthe et pains pita 21 € 
- Cassolette d'encornets farcis aux blettes et girolles, sauce à l'encre 28 €
- Le bowl du moment : Tataki de thon albacore, œuf ajitama, céréales gourmandes, ananas & légumes printaniers 19 € 

## DESSERTS

- Trio de fromages affinés 12 €
- Flan Pâtissier d'Irène à la graine de vanille et son coulis 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 fraises, 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