









## POUR COMMENCER

- Poireaux grillés en tronçons fondants, vinaigrette aux herbes et mimosa d'œufs 12 € 
- Barigoule d'artichauts et pois chiches au pistou, copeaux de tomme de brebis 15 € 
- St Marcellin au lait cru servi rôti, crumble de mendiants et croutons fumés 12 € 
- Houmous de fèves et pois verts à la crème de sésame, pain grillé 9 € 

## PLATS

- Faux filet de race Aubrac rôti, frites fraîches, salade et sauce au poivre 27 €
- Aubergine entière confite au four, légumes, boulgour, labné aux herbes 22€ 
- Burger de saumon frais, choux chinois, guacamole et frites fraîches 25 €
- Le Bowl du moment : Tataki de thon, œuf Ajitama, céréales gourmandes 21 €
- Option végétarienne 19 € 
- Supplément : légumes, salade ou frites maison 7 €

## DESSERTS

- Trio de fromages affinés 12 €
- Gourmandise au chocolat noir intense, feuillantine, noisettes grillées 10 €
- Duo de crème brûlée : Vanille/Catalane 9 €
- Millefeuille croustillant à la graine de vanille et son caramel laitier 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