

## Carte Printemps Mai 2026

Poireaux grillés en tronçons fondants, vinaigrette aux herbes et mimosa d'œufs	9 €
Barigoule d'artichauts et pois chiches au pistou, copeaux de tomme de brebis	13 €
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 €

\*\*\*

Faux filet de race Aubrac rôti, frites fraîches, salade et sauce au poivre	26 €
Aubergine entière confite au four, légumes, boulgour, labné aux herbes	21 €
Burger de saumon frais, choux chinois, guacamole et frites fraîches	22 €
Le Bowl du moment : Tataki de thon, œuf Ajitama, céréales gourmandes	21 €
Options végétarienne	18 €

\*\*\*

Trio de fromages affinés	12 €
Gourmandise au chocolat noir intense, feuillantine, noisettes grillées	10 €
Trilogie de crème brûlée / Vanille, chocolat, Catalane	8 €
Millefeuille croustillant à la graine de vanille et son caramel laitier	12 €
Coupe Colonel aux fraises, sorbet citron de Sicile et vodka de Montpellier	11 €
Café ou thé très gourmand	12 €