




## POUR COMMENCER

- Sardines Méditerranéennes millésimées à l'huile d'olive, tartine au beurre d'algues 14 €
- Gourmandise de chair de crabe, œuf Bio mimosa à la tapenade de truffe et guacamole frais 16 €
- Tielle Sétoise aux douces épices, vinaigrette aux petits coquillages, salade de pousses 12 €
- Marbré de foie gras de canard (FR) au magret fumé et sa brioche chaude 19 €

## PLATS

- Burger de saumon, guacamole frais, salade croquante, frites maison 22 €
- Brochette de noix de st jacques et aiguillette de canard, écrasée de pomme de terre fumée 26 €
- Dos de cabillaud rôti à l'ail noir et au jeune Cantal, pomme purée vitelotte, jeunes pousses 28 €
- Bavette de bœuf « Black Angus » (IRL) rôtie, frites maison, sauce vigneronne aux échalotes 28 €
- Comme un ramen de légumes aux douces épices, œuf Bio, blancs de poulet rôtis, nouilles asiatiques dans un bouillon végétal 17 €
- Comme un ramen option végétarienne 15 € 
- Supplément : légumes Bio des jardins de Maurin ou salade ou frites maison 5 €

## DESSERTS

- Duo de roquefort de la maison Gabriel et Saint Nectaire fermier, confiture 12 €
- Gourmandise au chocolat noir grand cru, éclats de biscuit Oréo, fruits rouges 9 €
- L'esprit d'un baba aux framboises fraîches, crème vanillée, sorbet litchi 9 €
- Tarte aux pommes et noix caramélisées servie chaude, glace vanille, coulis caramel 9 €
- Café ou thé très gourmand 11 €
- Coupe Colonel au sorbet citron de Sicile et vodka 10 €

## MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

- Poulet ou poisson avec légumes et/ou frites, glace ou mousse au chocolat, sirop à l'eau 12 €

## A L'ARDOISE, LA PROPOSITION DU CHEF\*

- Plat du jour : 14.90 €
- Entrée, plat ou plat, dessert : 23.90 €
- Entrée, plat, dessert : 29.90 €

\*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 1.00 € par personne.***

Selon arrivage, les légumes proviennent de la production de notre maraîchage Bio  
Tous nos prix s'entendent en € TTC - Service compris - La liste des allergènes est disponible sur demande