




## POUR COMMENCER

- Tartelette estivale aux légumes Bio de Maurin, vinaigrette Provençale à la tomme de brebis 15 €
- Gourmandise de chair de crabe, œuf Bio mimosa à la tapenade de truffe, guacamole frais 16 €
- Mini camembert au lait cru rôti aux fruits frais de l'été, miel et romarin, pain toasté 12 €
- Assiette gourmande à partager ou pas... 21 €  
Foie gras (FR), tomme de brebis truffée, jambon Ibérique, chorizo au fromage

## PLATS

- Burger de saumon frais à l'avocat, salade croquante, frites maison 23 €
- Filet de daurade royale rôti au pistou, bohémienne de légumes Bio de Maurin 26 €
- Duo de tentacule de poulpe et noix de saint jacques snacké, écrasée de pommes de terre au citron et herbes fraîches 32 €
- Bavette de bœuf « Angus » (UK) rôtie, frites maison, sauce vigneronne aux échalotes 28 €
- Buddha bowl de légumes de saisons, riz basmati à la grenade, œuf Bio mollet, tataki de thon, sauce soja 19 €
- Buddha bowl option végétarienne 16 € 
- Supplément : légumes Bio des jardins de Maurin ou salade ou frites maison 5 €

## DESSERTS

- Duo de Marotte grande réserve de brebis de l'Aveyron et tomme de vache de Lodève 12 €
- Clafoutis aux fruits frais de saison et sa glace à la meringue 9,50 €
- L'esprit d'une charlotte au chocolat noir grand cru et gruë de cacao, sorbet mangue 9,50 €
- Baba aux framboises fraîches, sorbet litchi, crème mascarpone à la vanille 9,50 €
- Café ou thé très gourmand 12 €
- Coupe Colonel au sorbet citron de Sicile et vodka de Montpellier 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 : 16.90 €
- Entrée, plat ou plat, dessert : 25.90 €
- Entrée, plat, dessert : 31.90 €

\*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