

A la Carte

Pour bien commencer

Melon au jambon Serrano sur lit de salades variées	11€
Salade italienne avec mozzarella di bufala, tomates, pesto et basilic	11€
Gazpacho de la semaine (voir ardoise)	9€50
Gravlax de saumon à l'aneth (maison) avec salade composée du marché et sa crème glacée à la moutarde	14€
Tempura de crevettes à la japonaise sur lit de salades variées	14€50

Nos Plats

Filet de boeuf (Charolais) et sa sauce au Roquefort ou au poivre*	26€80
Rumsteak de boeuf (Aubrac) et sa sauce au poivre*	19€50
Magret de canard, sauce aux canneberges*	21€50
Plat du jour (Mercredi - vendredi midi, sauf jours fériés - voir ardoise)	14€80
Poisson du jour suivant l'arrivage** (voir ardoise)	19€50
Tataki de thon aux graines de sésame grillées* (Filet de thon mariné au gingembre et snacké à la japonaise)	21€50
Feuilles d'aubergine au falafel et sa crème de poivron rouge* (végane)	18€

*Les plats sont accompagnés avec deux légumes du marché et pommes frites maison

**Le plat est accompagné avec deux légumes du marché et riz basmati

Burger façon du chef avec steak frais du boucher, coppa, cheddar, salades variées et frites maison	17€50
Burger végétarien, avec steak végétal...qui est végétalement 'saignant' et vas très clairement vous bluffer, cheddar, salades variées et frites maison (option vegan possible)	17€50

Les douceurs

Duo de chocolat avec mi-cuit au chocolat noir et sa glace au chocolat blanc	7€50
Pavlova aux fruits d'été et à la crème de citron	7€50
Moelleux amandes aux myrtilles sauvages et son sorbet au citron-gingembre (sans gluten/ avec possibilité sans lactose)	
(sans gluten/ avec possibilité sans lactose)	7€50
Coupe de glace ou sorbet - deux boules au choix avec chantilly	7€
Dessert du jour (voir ardoise)	7€
Café ou thé très gourmand	11€

Assiette Fromages

Fromages locaux de chèvre, brebis et vache avec confit de citron au gingembre	8€50
---	------