



LA CARTE BY LA JOURNÉE

NOS ENTRÉES

Œufs mimosa traditionnel - 7€
Salade et toasts grillés

Rillettes de poissons - 10€
(Selon arrivage)

Vitello Tonnato - 11€

Tartare de poisson - 11€
(Selon arrivage)

Salade de tomates cerises, Burrata - 13€

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

Poke Bowl aux falafels - 18€
Riz, fruits de saison, edamame, falafels

Fusillis aux morilles - 22€

NOS SALADES

Salade César - 17€
Poulets croustillants
et crème de parmesan

Poke Bowl au poisson - 18€
Riz, fruits de saison, edamame
et poisson mariné (selon arrivage)

NOS PLATS

Tartare de bœuf - 19€
Au couteau préparé, frites maison

Pluma de porc ibérique - 24€
Cuisson basse température,
Ecrasé de pommes de terre
et brochette de légumes

Côte de boeuf 450g - 32€
Frites et sauce maison (*roquefort ou poivre*),
salade croquante

Filet de bar cuit à l'unilatérale - 23€
Cuit en croûte de graines d'épices,
Ecrasé de pommes de terre
et brochette de légumes

Poulpe grillé, beurre maître d'hôtel - 23€
Ecrasé de pommes de terre
et brochette de légumes

NOS DESSERTS

Crème brûlée - 8€

Fondant au chocolat - 10€
Glace caramel beurre salé

Profiterole XL, sauce chocolat - 11€

Duo de fraises et melon - 9€
Glace au yaourt bulgare

Assiette de fromages - 11€
3 pièces AOP, issus de la ferme Montagut

Notre cuisine est locale et de saison...
POUR VOTRE SANTÉ, PRIVILÉGIEZ NOS PLATS VÉGÉ !