

# LA CARTE DU MIDI & DU SOIR

## TAPAS

### ASSIETTE DE CHARCUTERIE (2/3 pers.)

Coppa .....	12.00€
Bresaola .....	14.00€
Pâté en croûte .....	9.00€
Morcón .....	12.00€
Lomo .....	10.00€

### ASSIETTE DE FROMAGE (2/3 pers.)

Ossau-Iraty .....	12.00€
Brillat-Savarin IGP .....	14.00€
Beaufort .....	12.00€
Chèvre frais .....	12.00€
Saint-Nectaire .....	10.00€

### PLANCHE MIXTE (2/3 pers.) .....

24.00€

### PLATEAU DE LÉGUMES .....

14.00€

Dips & légumes de saison croquants

### ASSIETTE ITALIENNE .....

19.00€

Ce que l'Italie offre de meilleure – burrata, ricotta & mozzarella, bresaola finement tranchée

### HOUMOUS AU ZAATAR .....

10.00€

Purée de pois chiches, jus de citron, épices & tahin

### FEUILLETÉ GREC .....

10.00€

Fêta, miel & graines de sésame

### CROQUETAS DE POULET .....

15.00€

Effiloché de poulet en panure panko. Sauce au choix

### BURRATA & FIGUES .....

16.00€

Burrata, tartare de figues & amandes, menthe fraîche & huile d'olive

### TENDERS DE POULET .....

16.00€

Filets de poulet panés aux corn flakes. Sauce au choix

**DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI  
DE 12H À 14H**  
RÉSERVATION CONSEILLÉE

**APÉRÔTER & DÎNER**  
DU LUNDI AU DIMANCHE DE 19H À 23H  
SANS RÉSERVATION (SAUF GROUPE)

**RÉSERVATION UNIQUEMENT SUR NOTRE SITE INTERNET**

### PULLED PORK NACHOS .....

17.00€

(seulement le soir)

Effiloché de porc cuit 7h, chips tortillas, guacamole, salsa pico de gallo, cheddar fondu & crème fraîche

### SASHIMI DE SAUMON .....

17.00€

Sashimi de saumon laqué au sésame & crème montée au vinaigre de cidre

### PANKO HALLOUMI .....

14.00€

Fromage halloumi en panure panko & sauce yaourt à la menthe

## SEULEMENT LE MIDI

DEMANDEZ LES PLATS DU JOUR

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT **20€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **24€**

PLAT DU JOUR **16€**

**MENU BAMBINO**

PLAT + DESSERT **14€**

## ENTRÉES

### SALMOREJO .....

7.00€

Soupe froide espagnole à base de tomates, de pain & d'huile d'olive. Brisures d'œufs durs & de bacon

### ŒUF PARFAIT .....

9.00€

Œuf parfait, crème de lard & toast à l'ail

### FRAISES & PETITS POIS .....

9.00€

Mousse de petits pois à la menthe, tartare de fraises à l'huile d'olive & petits pois crispy au wasabi

### SALADE MONOCHROME .....

8.00€

Fruits & légumes de saison

# PLATS

**SUPRÊME DE VOLAILLE** ..... 18.00€

Cuit à basse température, écrasé de pommes de terre & sauce caramiel

**PÊCHE DU MOMENT** ..... 18.00€

Filet de bar à la plancha & beurre blanc aux agrumes.  
Frites ou légumes de saison

**PASTA PESTO ALLA GENOVESE** ..... 17.00€

Pâtes au pesto, burrata crémeuse & parmesan

**PIÈCE DU BOUCHER** ..... 18.00€

Servie avec notre sauce ultra crémeuse & addictive !  
Frites ou légumes de saison

**TARTARE DE SAUMON** ..... 19.00€

Trio de tartare de saumon – avocat, mangue, passion.  
Frites ou légumes de saison

**SALADE "VERTE"** ..... 16.00€

Salade verte, tagliatelles de courgette, concombre, avocat, halloumi, amandes & pesto de roquette

**SAUCES** +1.50€

CHIPOTLE  
BARBECUE\*  
MAYONNAISE  
RANCH

**DOUBLE CHEESEBURGER** ..... 18.00€

Bun artisanal, viande hachée de boeuf Jersiais J.A  
Gastronomie (49), cheddar & sauce blanche maison.  
Frites ou légumes de saison

\* Supplément oeuf au plat +1.50€

\* Supp lard grillé au sirop d'érable poivre noir +3€

**SMASH BURGER** ..... 13.00€

Bun artisanal, viande hachée de boeuf Jersiais J.A  
Gastronomie (49), cheddar, oignons confits & sauce smash maison.

Frites ou légumes de saison

\* Double smash +2.50€

\* Triple smash +5€

# SIDES (1/2 pers.)

**BOL DE FRITES** ..... 7.00€

Sauce au choix

**SALADE CAESAR** ..... 9.00€

Crumble salé, parmesan & sauce caesar (la vraie !)

**ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON** ..... 8.00€

**SALADE DE TOMATES & CITRONS CONFITS** ..... 9.00€

Tomates cerises, herbes fraîches, oignons rouges, citrons confits & grenade

# DESSERTS

**FROMAGE** (1 pers.)

**ASSIETTE 1 FROMAGE** ..... 5.50€

**ASSIETTE 3 FROMAGES** ..... 12.00€

au choix : Ossaut-Iraty, Brillat-Savarin IGP, Beaufort, Saint-Nectaire ou chèvre frais

**CAFÉ / THÉ GOURMAND** ..... 9.50€

**CHAMPAGNE GOURMAND** ..... 16.50€

**CRUMBLE CACAO ABRICOT** ..... 9.00€

Abricots rôtis au sirop d'érable & crumble au cacao, crème glacée chocolat gianduja

**FONDANT AU CHOCOLAT** ..... 8.00€

Crèmeux vanille & sauce caramiel

**ARRANCINI TONKA** ..... 9.00€

Riz au lait à la fève de tonka façon arrancini & caramel beurre salé

**CRÈMEUX CHOCOLAT** ..... 9.00€

Fleur de sel, huile d'olive & grué de cacao

**SOUPE DE FRAISES** ..... 9.00€

Soupe de fraises & ganache pistache sicilienne

**COOKIE PAN** ..... 9.00€

Cookie mi-cuit dans un poêlon & boule de glace vanille