

CARTE DU SOIR

TAPAS BAR

Houmous de butternut *pain d'épices/zaatar/huile d'olive* 10 

Fried chicken *aux épices/ketchup mangue/kiwi/curry* 15

Burrata *potimarron rôti/dukkah* 12 

Gravlax de saumon *label rouge/grenade/maracuja/fenouil* 16

Fried halloumi *crème crue fumée* 8 

Frites de panisse 7 

Churros de pommes de terre 8 

Charcuterie fromage *P/G* 26/36

Planche de fromage 15

Saucisson 6

VIANDE

tous les morceaux de viandes arrivent slicés

Planche de viande *selon suggestions du Chef* 36

Côte de bœuf *frites (supp. siphon cancoillotte +3€)* -

Magret de canard du Quercy (400g+) *basse température/sauce
chocolat/vierge de fruits secs* 32

Pluma de porc ibérique *basse température/condiments betterave &
cassis/châtaignes* 26

Brochette de bœuf *tataki bœuf/champignons/pickles daïkon* 16

House cheeseburger *double steak/double cheddar* 19

(Supplément lard grillé +2,50€ supp. Œuf au plat +1,50€)

The Duck burger *effiloché de canard cuit 12h croustillant/mayo
à la truffe/curé nantais/pickles oignons rouges (supp. foie
gras poêlé)* 22/27

SIDES

Trio de beurre fait maison 6 

Flatbread 3pcs 6 

Poêlée de Champignons persillade 7 

Frites (supp. siphon cancoillotte +3€)P/G 5,50/8 

Sauce maison mangue-kiwi-curry / mayo à la truffe (+2€)/sauce poivre / sauce gorgonzola / sauce échalotte / sauce barbecue

DESSERTS

Cheesecake nature, myrtilles, caramel, Nocciolata 8,50

Cookie pan cookie cuit dans un poêlon/glace vanille  9,50

Coeur coulant chocolat cacao 8,50

Affogato 6,50

Dessert à l'ardoise

Merci à nos partenaires

JA Gastro pour la viande

La Marée pour tous pour le poisson

Fromagerie Giraud pour les fromages

LA CUISINE QU'ON AIME, C'EST CELLE QUI SE PARTAGE...

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON - Liste des allergènes disponible sur demande
PRIX NET EN EUROS, TAXES & SERVICE COMPRIS