

LA CARTE

À Partager

Planche de Jambon "Pepe Nero", guindillas et pain de campagne toasté	11€
"Un Pau de Tout" (assortiment de charcuterie & fromage)	16€

Les Entrées

Bonite marinée à l'huile de romarin et fenouil	15€
Pied de cochon croustillant panko, sauce gribiche	11€
Salade de saumon fumé maison, agrumes et avocat	17€
Foie gras mi-cuit de la Ferme du Vignal, compotée d'oignons et raisins secs	18€

Les Viandes

Tartare de bœuf*, coupé au couteau <i>préparé ou non préparé</i>	21€
Entrecôte de bœuf*	34€
(300 g environ)	
Faux-filet de bœuf*	26€
(250 g environ)	
Côte de bœuf* rôtie à la fleur de sel et thym pour 2 pers (1 kg environ)	85€

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison, salade et d'une sauce au choix : compotée d'échalotes ou poivre ou au bleu ou béarnaise.

Suppléments

Sauce	2€
Poivre, béarnaise, compotée d'échalotes, au bleu.	
Garniture	4€
Frites, salade, pâtes, légumes de saison	

* Origine viandes : Française

La Pièce du Rôtisseur

Tournedos de canard au piment d'Espelette et artichauts	32€
--	-----

Les Poissons

Esturgeon, asperges grillées, sabayon oseille	26€
Linguine aux seiches, ail et persil	21€

Le Végétarien

Farandole du jardin	19€
Fregola sarda façon risotto, comté, petits pois et oignons	21€

Les Fromages et Desserts

Assortiment de fromages affinés	10€
Soufflé au chocolat façon Stelsia, sorbet citron	11€
Macarons à la framboise et pistache	11€
Gourmandise en 5 variations (pour accompagner votre thé ou café)	11€
Coupe de glace ou sorbet 2 boules	6€

Tous nos plats sont élaborés par nos chefs.

Origine viande : Française et U.E. Disponibilité des produits de la carte en fonction des arrivages. Prix TTC. Service compris.

Le Menu du Bistrot

ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 33€

Entrée

Bruschetta bresaola, fromage de chèvre et roquette 12€

ou

Œuf parfait à la crème d'asperges blanches 12€

ou

Terrine de cochon aux noisettes et praliné 10€

Plat

Ballotine de volaille farcie, coulis de poivrons brûlés
et courgette 18€

ou

Poitrine de cochon, caviar d'aubergines et tomates cerises
confites 18€

ou

Dorade Sébaste, poireau et vinaigrette de moules 23€

Dessert

Baba au gin, gingembre et fraises de notre région 10€

ou

Flan à la verveine 10€

ou

Panna cotta coco - rhubarbe 11€

Le Menu du jour

Entrée + Plat + Dessert 25€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21,50€

Uniquement le midi du lundi au vendredi.

Hors jours fériés.

Pitchoun

Plat + Dessert
(jusqu'à 12 ans)

15€

Garniture : frites / salade
pâtes / purée du moment / légumes