

À Partager

Stracciatella, Pinsa grillée	9,5€
Plancha Ibérique, jambon serrano «Gran Reserva», lomo, chorizo et pain grillé.....	21€
Plancha mixte charcuterie et fromage pickels et pain grillé	24€

Les Entrées

Oeuf fermier cuisson vapeur, pôlée de champignons, jus mentholé.....	10,5€
Croustillant de gambas, bouquet de mâche, sauce sriracha.....	14€
Saumon fumé par nos soins, blinis de pomme de terre, crème crème de caviar harenga.	17€

Les Viandes et Poissons

Cabillaud doré, risotto et légumes fondants, vierge de tomate et citron confit	24€
Risotto arborio «al verde», poulpe grillé et épicé, huile verte	25€
Tartare de boeuf au couteau environ 180gr, frites et salade	26€
Préparé ou aller/retour	
Pièce de boeuf environ 300gr, frites au couteau, sauce au poivre.....	32€

Les Fromages et Desserts

Duo de fromages : Ossau Iraty, Tête de moine et confiture de cerises noires	14€
La profiterole XL du Château glace vanille, sauce au chocolat	12€
Coupe glacée noisette/vanille, caramel beurre salé, chantilly et crumble	8,5€
Croustade aux pommes et glace rhum raisin	10€
Moka façon tiramisu, glace minute arabica.....	12€

Le Menu du Bistrot

ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 30€

Entrée

Oeuf mimosa, magret séché, mâche et noisette

OU

Saumon fumé d'écosse, blinis de pommes de terre crème aigrelette.

Plat

Le thon rouge mi cuit, légumes fondants, vierge de tomate, citron confit estragon.

OU

Le boeuf, la joue confite bourgeoise, cuisson au porto, purée et gaufrette.

Dessert

Pavlova, meringue moelleuse, chocolat blanc, fraises, sirop vanille et citron vert

OU

Moka façon tiramisu, glace minute arabica

Le Menu du jour

Entrée + Plat + Dessert 27€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23,50€

Uniquement le midi du lundi au vendredi.

Hors jours fériés.

Pitchoun

Plat + Dessert

(jusqu'à 12 ans)

15€