

À PARTAGER

Planche de Jambon "Pepe Nero", Guindillas et pain de campagne toasté	11€
"Un Pau de Tout" (assortiment de charcuteries & fromages)	16€

NOS ENTRÉES

La terrine de campagne aux filets de caille et porto, pickles	9€
Burrata gourmande, coulis de tomates et vierge aux olives noires	10€
L'avocat-crevettes, pain Bao et sauce Sriracha	11€
Foie gras de canard IGP Sud-Ouest mi-cuit, pain aux fruits, confiture d'oignons	18€

LES VIANDES

Tartare de bœuf Charolais, coupé au couteau préparé ou non préparé	21€
Entrecôte de bœuf Race Française	34€
<i>Selon arrivage - (300g environ)</i>	
Faux-filet de bœuf Limousin	26€
<i>(250 g environ)</i>	
Côte de bœuf Charolais rôtie à la fleur de sel, ail et thym (pour 2 personnes)	85€

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

LES POISSONS

Fricassée d'encornets, linguine au pesto, langues de coques et condiment aux deux courgettes	21€
Tronçon de turbot façon meunière, mousseline au beurre d'estragon et chips de pommes de terre	26€

LA PIÈCE DU RÔTISSEUR

La Pluma de cochon "Duroc de Batallé", riste d'aubergines, chorizo et pommes grenailles	23€
-----------------------------------------------------------------------------------------------	-----

LES SALADES

Océane : Salade de blé tendre, tomates cerise, copeaux de Parmesan, courgettes couleur, œuf mollet, vinaigrette citron, truite marinée aux agrumes et croustillants de crevettes

19€

Fermière : Salade de blé tendre, tomates cerise, copeaux de Parmesan, courgettes couleur, œuf mollet, vinaigrette citron, poulet pané aux corn flakes et blanc de poulet rôti

18€

SUPPLÉMENTS

Sauce	2€
<i>Poivre, béarnaise, compotée d'échalotes</i>	
Garniture	4€
<i>Frites, salade, pâtes, légumes de saison</i>	

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Assortiment de fromages affinés	10€
<i>(Fromage de chèvre, Tomme des croquants, Comté, Tomme de brebis)</i>	
Pêche melba, verveine-citron et marmelade	9€
Pavlova aux fruits rouges, pointe d'estragon	10€
Gros chou gourmand, amande, chocolat et nougatine	11€
Coupe de glace ou sorbet 2 boules	6€

LES MENUS

LE MENU DU BISTROT

Entrée + Plat + Dessert **31€**

ENTRÉE

La terrine de campagne aux filets de caille et porto, pickles

ou

Burrata gourmande, coulis de tomates et vierge aux olives noires

ou

Une entrée de l'ardoise

PLAT

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau (*préparé ou non préparé*)

ou

Salade Océane *ou* salade Fermière

ou

Fricassée d'encornets, linguine au pesto, langues de coques
et condiment aux deux courgettes

ou

Un plat de l'ardoise

DESSERT

Pêche melba, verveine-citron et marmelade

ou

Coupe de glace ou sorbet 2 boules

ou

Un dessert de l'ardoise

MENU PITCHOUN

Plat + Dessert

18€

Garniture : frites / salade
pâtes / purée / légumes

MENU DU JOUR

Entrée + Plat + Dessert **23,50€**

-

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **21,50€**

Uniquement le midi du lundi au vendredi.

Hors jours fériés.

L'ARDOISE

*Au gré de ses envies et en fonction des saisons, le Chef et son équipe vous proposent de retrouver les entrées, les plats et les desserts du moment qui rentrent dans notre **Menu du Bistrot à 31€**.*

ENTRÉES

Effiloché d'aile de raie, œuf bio poché, concombre et consommé basilic 10€

Chiffonnade de melon frais, tartare au jambon cru, fromage frais aux aromates et verveine citron 9€

PLATS

Filet de dorade royale rôti, courgette, labneh et bisque de crabe vert 20€

Suprême de volaille façon "Chicken Perloo", tomates cerises au thym et réduction balsamique 19€

DESSERTS

Figue rôtie au vin rouge, mascarpone, thym et pain d'épices 9€

La noisette en texture, citron Yuzu et basilic 9€