

## 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

Burrata, caviar d'aubergines, tomates cerises et huile de basilic .....	12€
Tartine d'avocat, saumon fumé et œuf parfait .....	13€
Foie gras mi-cuit de la Ferme du Vignal, confiture de prunes - échalotes .....	19€

## Les Salades

Saumon fumé, avocat, fenouil croquant, radis japonais de la Landette .....	17€
Magret fumé, tomates cerises, poivrons confits, toast de Saint-Nectaire .....	19€

## Les Viandes

Tartare de bœuf*, coupé au couteau préparé ou non préparé .....	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

Souris d'agneau aux agrumes et pommes de terre grenailles confites 400/500 g .....	34€
---	-----

## Les Poissons

Lotte au chorizo et courgette de la Landette .....	35€
Linguine aux encornets .....	21€

## Le Végétarien

Farandole du jardin .....	19€
Risotto épinard et parmesan .....	21€

## Les Fromages et Desserts

Assortiment de fromages affinés .....	10€
Vacherin pêche et nectarine .....	11€
Carpaccio de melon et framboises, sorbet Porto .....	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

Gaspacho de tomates et féta ..... 11€

**OU**

Melon, salaté de bœuf et tomme de brebis ..... 12€

**OU**

Terrine de cochon aux abricots et échalotes ..... 11€

### Plat

Espadon, fenouil, sauce vierge ..... 23€

**OU**

Filet de canette, pêche, patate douce et jus de Sichuan ..... 19€

**OU**

Échine de cochon confite, ratatouille et jus de romarin ..... 18€

### Dessert

Abricot rôti à la sarriette, glace miel maison ..... 10€

**OU**

Tropézienne aux fruits rouges, parfum des Antilles ..... 10€

**OU**

Entremet nougat amande chocolat, glace amande maison ..... 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