



CARTE

CUISINE DU JOUR

Plat du jour.....	10,50 €
Entrée + plat ou plat + dessert.....	13,50 €
Entrée + plat + dessert.....	16,50 €

ENTRÉES

Velouté de champignons, crème de lard.....	6 € ⑦
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, compotée d'oignon rouge et confit de figue au romarin.....	11 € ①③⑦

SUGGESTIONS DU CHEF

Salade du Chef.....	12,50 € V
Tartare de bœuf charolais au couteau, pommes de terre grenailles rôties au thym et salade	
• Traditionnel.....	15 € ③⑩
• Menthe.....	16 € ③⑩
• A la Thai (gingembre, coriandre, sauce soja).....	16,50 € ③⑥⑩
Saumon façon gravelax aux agrumes et poivre de Timut, crème d'agrumes, pommes de terre grenaille rôties au thym et salade.....	15,50 € ④⑩
Croustillant de grenadin de veau aux pommes, jus au cidre et sa garniture.....	16 € ①⑩
Filet de daurade rôti au thym, sauce coco curry, pepinnettozo curry aux légumes.....	16 € ④⑥⑦

TAPAS

LE SOIR UNIQUEMENT

À DÉCOUVRIR SUR LES ARDOISES

BRUNCH

LE SAMEDI MIDI

À DÉCOUVRIR SUR LES ARDOISES

Liste des allergènes présents dans les plats de cette carte

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭
Céréale	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Mollusque	Lupin	Sulfite