








SUR LE POUCE

Boudin blanc, mayo-tarde, pickles ^{3,5,10}	9 €
Terrine de volaille fermière à l'estragon, cornichons, pain ^{1,3,5,10}	10 €
Boîte de sardines « La Belle Iloise », citron, pain toasté ^{1,4}	14 €
 Tranche de Comté AOP 14 mois, chutney du moment ⁷	14 €
 Planche de fromages de chez « Un peu de tout », chutney du moment ⁷	16 €
Planche mixte, condiments et pain ^{1,8,10}	18 €







ENTRÉES

 Gaspacho de petits pois et menthe, œuf poché, salade de petits pois frais ³	17 €
 Caprese, burrata des pouilles, assortiment de tomates, basilic ^{7,8}	18 €
 Croustillant de Brie de chez « Un peu de tout », courgettes, roquette, noix et miel ^{1,3,7,8}	18 €
Tartare de thon jaune, oignons verts, tomates « Datterino » piment doux, persil, pain sarde ^{1,4}	21 €
Crevettes « Black Tiger », beurre ail et persil, vinaigrette de vin rouge ^{2,7}	19 €
Vitello Tonnato, veau poché, sauce au thon, croûtons, fleurs de câpres ^{1,3,4,7}	18 €
Fines tranches de bœuf Wagyu «Le Rouge», bruschetta, caviar d'aubergines fumées ¹	19 €



PLATS



 Aubergine à la milanaise, coulis de tomates rôties, Stracciatella, basilic ^{1,7}	22 €
Mi-cuit d'espadon grillé, sauce vierge, grenailles rôties au thym et citron ⁴	26 €
 Cannelloni frais de ricotta et épinards, crème de Pecorino, coulis de poivron, pesto de roquette	20 €
Demi-poulet fermier pattes noires des Landes, jus de cuisson, laitue, frites fraîches ¹ Ⓞ 20min	21 €
Brochette de crevettes « Black Tiger » grillées, salade « comme une Caesar » ^{1,2,3,5,7,10}	26 €
Burger de bœuf maturé, Comté, lard, compotée d'oignons, laitue, tomate, pickles ^{1,3,5,7,10,11}	22 €
Pavé de bœuf « Hereford » 230g, sauce au choix, laitue, mayonnaise, frites fraîches ^{1,3,7}	29 €
Tagliata de veau servie rosée, roquette, tomates confites, copeaux de Parmesan, pâtes fraîches ^{1,3,7}	26 €
Américain de bœuf « minute », jeunes pousses, frites à la graisse de bœuf ^{3,5,10}	24 €

Possibilité de demander une alternative végétarienne.

DESSERTS

Millefeuille fraise, pâte feuilletée caramélisée, chantilly très vanillée, sorbet fraise de chez Nicolas ^{1,3,7}	14 €
Entremet cacahuètes et caramel à la fleur de sel, sorbet à la mûre de chez Nicolas ^{1,3,7,8}	15 €
Gaspacho de melon, pastèque, sirop basilic	14 €
Cookies abricots/pécan, abricots, verveine ^{1,3,7,8}	15 €
Glaces, sorbets..., ou les deux ! ^{3,7}	12 €
Sélection de fromages affinés de chez « Un peu de tout », condiments, pain au levain ^{1,7}	15 €

COIN ENFANT

 Soupe du jour, croûtons, fromage râpé ^{1,7}	8 €
 Croquettes de fromage, persil frit, citron ^{1,7}	9 €
Nuggets de poisson maison, purée de pommes de terre ^{1,3,4,7}	12 €
Hamburger de bœuf, fromage, laitue, tomate, ketchup, frites ^{1,3,7}	14 €
 Rigatoni, coulis de tomates rôties, parmesan ^{1,3,7}	9 €
Glaces ou sorbets, ou les deux ! ³	7 €

Bon appétit !





MENU À 42€*



ENTRÉES

- ☛ Gaspacho de petits pois et menthe, œuf poché, salade de petits pois frais
- ☛ Croustillant de Brie de chez « Un peu de tout », courgettes, roquette, noix et miel
- Crevettes « Black Tiger », beurre ail et persil, vinaigrette de vin rouge

PLATS

- ☛ Aubergine à la milanaise, coulis de tomates rôties, Stracciatella, basilic
- Mi-cuit d'espadon grillé, sauce vierge, grenailles rôties au thym et citron
- Américain de bœuf « minute », jeunes pousses, frites à la graisse de bœuf

DESSERTS


- Millefeuille fraise, pâte feuilletée caramélisée, chantilly très vanillée, sorbet fraise de chez Nicolas
- Cookies abricots/pécan, abricots, verveine
- Sélection de fromages affinés de chez « Un peu de tout », condiments, pain au levain

* Le menu est fixe et ne peut pas être modifié.



NOS FOURNISSEURS MAH.green

Nous pensons qu'il est important de prendre soin de nos animaux et de notre planète. C'était donc naturel pour nous de travailler avec des producteurs qui partagent nos valeurs d'engagement durable, loin de la production de masse mais proches de notre philosophie et de notre cuisine...

 Plat végétarien

LISTE DES ALLERGÈNES

- | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 
1 GLUTEN | 
2 CRUSTACÉS | 
3 OEUFS | 
4 POISSONS | 
5 ARACHIDES | 
6 SOJA | 
7 LAIT | 
8 FRUITS
À COQUE | 
9 CÉLÉRI | 
10 MOUTARDE |
| 
11 GRAINES
DE SÉSAME | 
12 ANHYDRIDE
SULFUREUX
ET SULFITES | 
13 LUPIN | 
14 MOLLUSQUES | | | | | | |

MAH

Laissez nous un chouette commentaire !

