

CARTE DU 9 JUILLET AU 31 AOUT 2019

ENTREES

BURRATINA FUMATA ET TOMATES CONFITES	16 €
CARPACCIO DE DAURADE, CRÉMEUX D'AVOCAT ET YUZU	13 €
BOWL D'ÉTÉ (ANTIPASTI VARIÉS, TOMATES CONFITES, TOFU FUMÉ, FREGOLA SARDA)	14 €
SALADE DE BŒUF FAÇON TATAKI AU SÉSAME	13 €
TERRINE DE LAPIN MAISON AUX PISTACHES	13 €
FOIE GRAS ENTIER MAISON, BRIOCHE TOASTÉE	20 €
ARDOISE DE CHARCUTERIE IBERIQUE	22 €

PLATS

CASARECCE A LA MÉDITERRANÉENNE (CONFIT DE TOMATE, AUBERGINES, COURGETTES, ROQUETTE ET PARMESAN)	21 €
GAMBAS PLANCHA, SALADE ESTIVALE ET VINAIGRETTE ORANGE / PIMENT (PAPAYE, MANGUE, OIGNONS ROUGES, TOMATES, CACAHUËTES)	29 €
PLUMA IBÉRIQUE, SAUCE BARBECUE MAISON, FRITES DE PATATE DOUCE ET SALADE DE POUSSÉS	25 €
"LÉGUMES EN TAGLIATELLES", VINAIGRETTE CITRON / NOISETTE (COURGETTES, CAROTTES, CHOU, FENOUIL, OIGNONS, RADIS, CHOU-FLEUR...)	21 €
TIGRE QUI PLEURE (FILET DE BŒUF MARINÉ ET GRILLÉ), WOK DE LÉGUMES SAUTÉS	28 €
TARTARE DE BŒUF, POMMES SAUTÉES BEURRE ET THYM	21 €
BAR ENTIER GRILLE, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE MAISON ET TAGLIATELLES DE COURGETTES	32 €

DESSERTS

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	14 €
CANNELLONI DE MANGUE, MOUSSE PASSION	12 €
MI-CUIT AU CHOCOLAT DE CHRISTIAN, GLACE VANILLE MAISON	11 €
CAFE GOURMAND OU THÉ GOURMAND	12 €
CREME BRULEE THAÏ, CITRON VERT KOMBAWA, NUAGE COCO	13 €
ASSIETTE DE FROMAGES	17 €

-
CHEFS NICOLAS MENUT & LETICIA GINER

-
TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS, CHOISIS ET ÉLABORÉS PAR LES CHEFS.
PRIX NETS. LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VINS DU MOMENT :

GRAVES AOC (ROUGE) CHÂTEAU POUYANNE, 2016 75CL 29 €