Semainier 12h-14h30

16€

Lundi

Vitello tonnato, sauce à l'anchois, câpres à queue, basilic

Mardi

Filet de lieu croustillant, frites

Mercredi

Feuilleté au jambon blanc, frisée

Jeudi

Poulet à l'estragon, riz grillé

Vendredi

Brandade à la Nîmoise, frisée

Épicerie fine :

Radis botte, beurre ½ sel	9 €
Petites sardines, beurre ½ sel	12 €
Tarama maison, toasts	9 €
Arista, carré de cochon séché de Toscane	13 €
Saucisse sèche d'Aveyron	10 €
Tomme aux fleurs du Jura	11 €
Saint Nectaire au lait cru	10 €
Saint Marcellin, h. olive	13 €

Salades & Snack :

Chèvre rôti <i>Chèvre du Perche rôti, thym, miel, frisée, noisette</i>	14/19 €
Salade Amour <i>Endives, sucrine, tomme, poires, betteraves, saucisse de Morteau</i>	19 €
Assiette verte & mozzarella <i>Brocolis, pois gourmands, edamamés, avocat, sésame wasabi</i>	18 €
Smash Burger (bacon +2€) <i>Frites, pickles, moutarde aigre-douce</i>	19 €
Croque-Monsieur <i>Jambon blanc, Comté, frisée</i>	17 €
Gratin de macaroni au Comté (jambon blanc +2€) <i>Macaroni, béchamel au comté, option jambon</i>	17 €

Entrées :

Salade de lentilles & bacon <i>Lentilles Beluga, bacon, noisettes, herbes, vinaigrette</i>	9 €
Salade de champignons de Paris <i>Champignons Clos du Roi (Val d'Oise), amandes effilées, h.olive, citron</i>	9 €
Asperges vertes françaises <i>Asperges vertes, œuf parfait, jambon blanc, crumble, citron</i>	14 €
Salade de pois gourmands à l'orange & feta <i>Pois gourmands, feta, orange, mirin, h. olive, vinaigrette, sideritis</i>	12 €
Carpaccio de poisson <i>Citron, h.olive, coriandre, baie rose</i>	13 €
Beignets de courgette <i>Courgette, feta, menthe, aneth, œuf, farine, sauce yaourt</i>	9 €
Ravioli ricotta ricotta citron & basilic pignons <i>Ravioli « Pastificio Oronza », épinards, olives, parmesan</i>	14/19 €

Plats :

Tartare de bœuf au couteau <i>Bœuf de Normandie, condiments, frites maison et frisée</i>	20 €
Poulette rôtie au jus <i>Poulette « M.Garat-Sud-Ouest », légumes au sautoir</i>	26 €
Steak au poivre <i>Bavette Angus d'Aberdeen, frites maison, sauce aux poivres</i>	25 €
Keftas de veau <i>Keftas de veau, PDT grenaille, sauce yaourt, frisée</i>	22 €
Lieu jaune <i>Lieu jaune, légumes au sautoir, jus de coquillage & curry</i>	25 €

Desserts :

Gâteau au chocolat <i>Gâteau chocolat très fondant 70%, beurre salé, crème chantilly</i>	10 €
Blanc manger <i>Coulis de mangue & fruit de la passion, lait d'amande</i>	9 €
Tarte fine aux pommes <i>Pâte feuilletée, Pomme golden, glace vanille</i>	9 €
Glaces et sorbets « Berthillon » 2 boules :	9 €
Glaces : Vanille, chocolat mendiant, sésame noir, praliné aux pignons, Rhum-raisin	
Sorbets : Abricot, ananas/basilic, citron vert, passion, mangue, pamplemousse rose, fraise	