

Semainier 12h-14h30

16€

Lundi

Blanquette de veau d'Aveyron, riz blanc, légumes

Mardi

Endives au jambon, salade mesclun, noix

Mercredi

Burger de poulet croustillant, frites, sauce tartare

Jeudi

Poulet à l'estragon, riz grillé

Vendredi

Filet de daurade, pommes vapeur, mesclun, beurre blanc

Épicerie fine :

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

Salades & Snack :

Chèvre rôti <i>Chèvre du Perche rôti, thym, miel, salade mesclun, noisettes</i>	14/19 €
Salade Amour <i>Endives, sucrine, tomme, pomme Golden, betteraves, saucisse de Morteau</i>	19 €
Assiette verte & mozzarella <i>Brocolis, pois gourmands, edamamés, avocat, sésame wasabi</i>	19 €
Smash Burger (bacon +2€) <i>Frites, pickles, moutarde aigre-douce</i>	20 €
Croque-Monsieur <i>Jambon blanc, Comté, salade mesclun</i>	18 €
Gratin de macaroni au Comté (jambon blanc +2€) <i>Macaroni, béchamel au comté, option jambon</i>	19 €

Entrées :

Soupe de butternut, noisettes, huile d'olive <i>Crème fraîche, noisettes torréfiées</i>	9 €
Poêlée de champignons, œuf parfait, parmesan <i>Pleurotes, œuf bio à 63°C, échalotes, persil</i>	14 €
Œuf mayonnaise <i>Œuf bio, mayonnaise à l'ancienne, pousse de moutarde</i>	9 €
Salade de betteraves et truite fumée <i>Betteraves de couleur rôties, truite fumée, citron</i>	15 €
Carpaccio de poisson <i>Citron, coriandre, baie rose, huile d'olive</i>	14 €
Beignets de courges, tatziki <i>Courges butternut, feta, menthe, aneth, farine</i>	9 €
Ravioli potimarron & poivre de la Jamaïque <i>Ravioli « Pastificio Oronza », pignons de pin torréfiés, parmesan, roquette, citron</i>	14/21 €

Plats :

Tartare de bœuf au couteau <i>Bœuf de Normandie, condiments, frites maison, salade mesclun</i>	21 €
Poulette rôtie au jus <i>Poulette « M.Garat-Sud-Ouest », « Terroir d'avenir » légumes au sautoir</i>	27 €
Filet de bar grillé <i>Filet de bar, écrasé de rattes, agrumes, beurre blanc, salade mesclun, huile d'olive</i>	28 €
Steak au poivre <i>Bavette Angus d'Aberdeen, frites maison, sauce aux poivres</i>	27 €
Saucisse de l'Aveyron au couteau <i>Saucisse de l'Aveyron, purée de pommes de terre maison</i>	19 €

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 : Pamplemousse rose, ananas/basilic, citron vert, passion, mangue, cassis

Prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques.