



Epicerie

Anchois de Cantabrie (conserve)	14€
filets d'anchois, pain grillé, beurre salé	
Jambon d'Auvergne IGP	15€
affiné dans le clocher de la Cathédrale de St Flour	
Ventrèche de thon (conserve)	15€
pain grillé, beurre salé	
Petites sardines (conserve)	13€
pain grillé, beurre salé	
Chèvre frais de Provence	14€
huile d'olive, olives & origan	

Entrées

Tarama maison	13€
pain pita & citron vert	
Tartine jambon d'Auvergne et burrata fumée	14€
jambon d'Auvergne, burrata fumée, beurre aux noix & endives	
Salade d'artichauts crus	15€
artichauts violets, pecorino Sardo, roquette & olives noires	
Halloumi frit aux agrumes	18€
salade romaine, pamplemousse, orange, oignons rouges	
Eglefin fumé et pommes de terre	13€
salade de pommes de terre, églefin fumé, câpres, oignons rouges, olives & herbes	
Poireaux vinaigrette	13€
poireaux tièdes, vinaigrette aux œufs, échalotes & ciboulette	

Snack

Croque Monsieur	17€
jambon truffé « tuber aestivum » & mesclun	

Menu Enfant*

17€

* Un sirop (25cl), un plat & une boule de glace

Steak haché minute
bœuf français, frites maison

Pâtes fraîches à la sauce tomate
petits macaronis & sauce tomate maison

Plats

Brandade de morue à la nîmoise	24€
brandade de morue, pommes Amandine & laitue	
Tartare de bœuf	24€
bœuf français haché minute, condiments, frites maison & mesclun	
Paillarde de poulet	24€
filet de poulet en fine tranche & salade César	
Bavette « Angus » à l'échalote	32€
frites maison, laitue & beurre échalotes	
Filet de loup et légumes	34€
filet de loup, huile d'herbes fraîches & légumes racines (carottes, radis, panais, betteraves)	
Sardines grillées	22€
sardines, pommes de terre grenaille & roquette	
Raviolis à l'artichaut	24€
ricotta, artichaut & pesto	

Desserts

Gâteau au chocolat, crème anglaise	12€
gâteau façon brownie, fruits secs & crème Anglaise maison	
Brioche perdue, caramel beurre salé	12€
brioche, œuf, lait & caramel beurre salé maison	
Poire Belle-Hélène	14€
poire pochée, glace vanille, chantilly, chocolat chaud & amandes	
Tarte fine aux pommes tièdes	13€
glace praliné-pignon de pin & caramel beurre salé maison	

Glaces & Sorbets Berthillon 5/9/13€

chocolat des mendiants, praliné-pignon de pin, vanille, café

cacao extra bitter, mangue, ananas rôti basilic, pomme verte, pêche de vigne