

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 à sel

9 €

Petites sardines, beurre à 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

15/20 €

Chèvre du Perche rôti, thym, miel, salade frisée, noisettes

Salade Amour

21 €

Endives, sucrine, tomme, pomme Golden, betteraves, saucisse de Morteau

Assiette verte & mozzarella

20 €

Brocolis, pois gourmands, edamamés, avocat, sésame wasabi

Smash Burger (bacon +2€)

22 €

Frites, pickles, moutarde aigre-douce

Croque-Monsieur

19 €

Jambon blanc, Comté, salade mesclun

Gratin de macaroni au Comté (jambon blanc +2€)

20 €

Macaroni, béchamel au comté, option jambon

Entrées :

Soupe de butternut, noisettes, huile d'olive
Crème fraîche, noisettes torréfiées

10 €

Poêlée de champignons, œuf parfait, parmesan
Pleurotes, œuf bio à 63°C, échalotes, persil

15 €

Œuf mayonnaise

Œuf bio, mayonnaise à l'ancienne, œufs de truite, pousse de moutarde

10 €

Salade de betteraves et truite fumée
Betteraves de couleur rôties, truite fumée, citron

15 €

Carpaccio de poisson

Citron, coriandre, baie rose, huile d'olive

14 €

Beignets de courges, tzatziki

Courges butternut, feta, menthe, aneth, farine

10 €

Ravioli potimarron & poivre de la Jamaïque

Ravioli « Pastificio Oronza », pignons de pin torréfiés, parmesan, roquette, citron

15/22 €

Plats :

Tartare de bœuf au couteau

22 €

Bœuf de Normandie, condiments, frites maison, salade mesclun

Poulette rôtie au jus

27 €

Poulette « M.Garat-Sud-Ouest », « Terroir d'avenir » légumes au sautoir

Filet de bar grillé

29 €

Filet de bar, écrasé de ratte, agrumes, beurre blanc, salade mesclun, olives

Steak au poivre

28 €

Bavette Angus d'Aberdeen, frites maison, sauce aux poivres

Saucisse de l'Aveyron au couteau

20 €

Saucisse de l'Aveyron, purée de pommes de terre maison, pousse de moutarde

Desserts :

Gâteau au chocolat

11 €

Gâteau chocolat très fondant 70%, beurre salé, crème chantilly

Brioche perdue

13 €

Caramel au beurre salé, glace sésame noir

Tarte fine aux pommes

10 €

Pâte feuilletée, Pomme golden, glace vanille

Glaces et sorbets « Berthillon » 2 boules :

10 €

Glaces : Vanille, chocolat mendiant, sésame noir, praliné aux pignons, rhum-raisin

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