



Epicerie

Saucisson d'Auvergne IGP médaille d'or 2026	12 €
Anchois de Cantabrie (conserves) filets d'anchois, pain grillé & beurre salé	13 €
Petites sardines (conserves) pain grillé & beurre salé	13 €
Ventrêche de thon (conserves) pain grillé & beurre salé	15 €
Pâté artisanal & pickles de légumes (conserves) médaille d'or 2026	13 €
Jambon d'Auvergne IGP affiné dans le clocher de la Cathédrale de St Flour	15 €
Jambon à la Truffe jambon truffé « tuber aestivum » & beurre salé	14 €
Chèvre frais de Provence huile d'olive, olives & origan	14 €

Entrées

Burrata fumée burrata, coppa, poires & salade d'épinards	14 €
Salade d'artichauts crus artichauts violets, pecorino sardo, roquette & olives noires	15 €
Avocado toast & églefin fumé pain grillé, avocat, églefin & œuf mollet	17 €
Petits pois & chèvre frais petits pois, courgettes crues, grenade, chèvre frais & citron vert	16 €
Halloumi grillé halloumi, salade, tomates cerises & miel	14 €

Menu Enfant*

<i>*Un sirop (25cl), un plat & une boule de glace</i>	17 €
Steak haché minute bœuf français, frites maison ou courgettes	
Filet de daurade frais frites maison ou courgettes	

Snack

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

Plats

Chou kale chou kale, quinoa, avocat, tomates cerises, cranberries, myrtilles & vinaigrette aux agrumes	18 €
Tartare de bœuf bœuf français haché minute préparé, frites maison & mesclun	25 €
Poulet fermier rôti poulet rôti, jus & frites maison	25 €
Côte de cochon basse température cochon élevé en plein air, petits pois frais, carottes fanes & jus corsé	32 €
Tagliata de bœuf bœuf charolais, roquette, tomates séchées, pecorino & olives	32 €
Pêche du jour poisson selon arrivage & garniture du moment	P.M €
Sardines grillées sardines, pommes grenaille & roquette	24 €
Brandade de morue à la nîmoise brandade de morue, pommes de terre & mesclun	24 €

Desserts

Assiette de fromages chèvre frais du Var, bleu du Queyras, cantal AOP & confiture maison	14 €
Brioche perdue, caramel beurre salé brioche & caramel beurre salé maison	11 €
Cheesecake exotique mangue, ananas & passion	13 €
Profiteroles au chocolat chaud choux maison, glace vanille & chocolat chaud	14 €
Cookie pistache cookie mi-cuit & praliné pistache	13 €
Tarte citron meringuée crème citron & meringue maison	12 €

Glaces «Maison Berthillon» 5/9/13 €

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

Sorbets «Maison Berthillon» 5/9/13 €

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