Semainier 12h-14h30

16€

Lundi
Vitello tonnato, câpres à queue, roquette

Mardi
Keftas de veau, taboulé libanais, sauce yaourt

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 :

Olives vertes Gordal de Catalogne	6 €
Tarama maison, *toasts*	9 €
Radis botte, *beurre ½ sel*	9 €
Petites sardines, *beurre ½ sel*	12 €
Saucisse sèche d'Aveyron, « *Moots* »	10 €
Tomme du Jura à l'ail des ours, « *Moots* »	11 €
Saint Nectaire au lait cru, « *Moots* »	10 €
Arista, « *Moots* », *carré de cochon séché de Toscane*	13 €
Chèvre frais, « *Moots* », *huile d'olive*	9 €

Salades & Snack :

Chèvre rôti — 15/20 €
Chèvre du Perche rôti, thym, miel, salade frisée, noisettes

Salade César & poulet croustillant — 20 €
Romaine, parmesan, sauce César, avocat

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

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

Entrées :

Soupe froide de petits pois — 12 €
Petits pois frais, menthe, huile d'olive

Œuf mayonnaise — 10 €
Œuf bio, mayonnaise à l'ancienne, œufs de truite, pousse de moutarde

Asperges vertes & œuf mimosa — 15 €
Condiment citron, échalotes, persil

Salade de petits pois & ricotta fouettée — 14 €
Groseilles, huile d'olive, citron

Croquettes de poisson & sauce piquillos — 12 €
P.D.T, citron jaune & vert, jalapeno

Salade de champignons de Paris — 11 €
Champignons Spinelli, amandes effilées, huile d'olive, citron

Carpaccio de poisson — 14 €
Radis de couleurs, condiment aux agrumes

Ravioli artichauts & pecorino — 22 €
Ravioli « Pastificio Oronza », menthe, pignons de pin torréfiés

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 & sauce vierge — 27 €
Salade de fenouil, pignons de pin, aneth, condiments citron & agrumes

Steak au poivre — 28 €
Bavette Angus d'Aberdeen, frites maison, sauce aux poivres

Merguez de chez Antoine & taboulé libanais — 24 €
Labné aux herbes & jus de viande

Desserts :

Affogato — 7 €
Boule de glace vanille & café chaud

Gâteau au chocolat — 11 €
Gâteau chocolat très fondant 70%, beurre salé, crème chantilly

Pavlova aux fruits rouges — 13 €
Crème crue & fruits rouges

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*