



Epicerie

Botte de radis beurre salé	9 €
Saucisson d'Auvergne IGP médaille d'or 2026	12 €
Pâté artisanal & pickles de légumes (consERVE) 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 €
Ventrêche de thon (consERVE) pain grillé & beurre salé	15 €
Anchois de Cantabrie (consERVE) filets d'anchois, pain grillé & beurre salé	13 €
Petites sardines (consERVE) pain grillé & beurre salé	13 €

Entrées

Tarama maison pain pita & citron vert	13 €
Tomates Bio du pays mozzarella di buffala, basilic	14 €
Salade d'artichauts crus artichauts violets, pecorino Sardo, roquette & olives noires	15 €
Vitello tonnato veau & sauce tonnato (anchois, câpres, thon)	16 € / 28 €
Carpaccio de poisson poisson du jour, coriandre, citron vert & baies roses	16 €
Salade Niçoise tomates, concombres, radis, artichauts, olives, basilic, poivrons, radis, céleris, cébettes, thon, œuf, anchois	15 €
Halloumi grillé halloumi, salade, tomates cerises & miel	14 €

Snack (jusqu'à 18h)

Croque Monsieur jambon truffé « tuber aestivum » & mesclun	18 €
---	------

Menu Enfant*

17 €

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

Steak haché minute
bœuf français, frites maison ou courgettes

Filet de daurade frais
frites maison ou courgettes

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 €
Paillard de poulet filet de poulet français en fine tranche & salade caesar	25 €
Faux Filet grillé faux-filet charolais, sauce chimichuri, frites maison & roquette	33 €
Filet de loup & sauce vierge filet de loup, sauce vierge & courgettes fleur	34 €
Merguez & Taboulé Libanais merguez artisanales & taboulé aux herbes	24 €
Pêche du jour poisson selon arrivage & tomates bio du pays	P.M €
Sardines grillées sardines, pommes grenaille & roquette	24 €

Desserts

Mousse chocolat noir crumble café, sarazin caramélisé (sans gluten)	13 €
Sablé abricot rôtis & romarin sablé breton & crème vanille	14 €
Tropézienne brioche maison & crème diplomate vanillée	14 €
Glace yaourt coulis fruit rouge & fruits frais	13 €
Assiette de pastèque	13 €
Assiette de fruits (à partager)	18 €

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, framboise à la rose,
fraise