Semainier 12h-14h30

16€

Lundi
Poitrine de porc confite, navet rôti à l'orange jus corsé

Mardi
Keftas de veau, taboulé libanais, sauce yaourt

Mercredi
Salade César & poulet croustillant

Jeudi
Magret de canard, purée de cèleri à la noisette, sauce porto

Vendredi
Lieu noir basse température, mousseline de fenouil, basilic

Épicerie fine :

Olives vertes Gordal de Catalogne	6 €
Tarama maison, *toasts*	9 €
Radis botte, *beurre ½ sel*	9 €
Petites sardines, *beurre ½ sel*	12 €
Pastrami de veau, « *Maison David* », *pickles maison*	16 €
Saint Nectaire au lait cru, « *Moots* »	10 €
Jambon de Sienne, « *Moots* »	13 €
Chèvre frais, « *Moots* », *huile d'olive*	9 €
Saucisses cocktail de veau « *Maison David* », moutarde au miel	13 €

Salades & Snack :

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

Salade Amour — 17 €
Endives, saucisse de Morteau, comté, pommes, betterave

Assiette verte & mozzarella — 20 €
Brocolis, pois gourmands, edamames, 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€/jambon truffé +4€) — 20 €
Macaroni, béchamel au Comté, option jambon

Prix nets TTC – service compris – la maison n'accepte pas les chèques – eau potable gratuite sur demande

Entrées :

Velouté de panais & carottes — 11 €
Chips de panais

Poireaux vinaigrette — 13 €
Œuf mollet, pickles de moutarde et câpres frits

Beignets de courge — 11 €
Courge butternut, feta, menthe, aneth, sauce yaourt

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

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

Plats :

Tartare de bœuf Angus au couteau — 22 €
Bavette Angus, condiments, frites maison, salade mesclun

Poulette rôtie au jus — 27 €
Poulette « M.Garat-Sud-Ouest», légumes de saison

Filet de bar grillé & sauce vierge — 28 €
Ecrasé de PDT, olives, condiment aux agrumes

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

Saucisse de l'Aveyron, purée de PDT — 20 €
Pickles de moutarde & jus de viande

Risotto aux champignons — 22 €
Pleurotes, pickles de giroles, parmesan

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 — 11 €
Crème crue & fruits rouges

Riz au lait — 11 €
Vanille & fêve de tonka

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, cacao*
Sorbets *: Ananas/basilic, citron vert, passion, mangue, fraise, mandarine*