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
Feuilleté au jambon et comté, salade de mesclun

Jeudi
Magret de canard, purée de céleri a 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 *Chèvre du Perche rôti, salade frisée, thym, miel, noisettes*	15/20 €
Salade César & poulet croustillant *Romaine, parmesan, sauce César, avocat*	22 €
Assiette verte & mozzarella *Brocolis, pois gourmands, edamames, avocat, sésame wasabi*	20 €
Smash Burger (bacon +2€) *Frites, pickles, moutarde aigre-douce*	22 €
Croque-Monsieur *Jambon blanc, Comté, salade mesclun*	19 €
Gratin de macaroni au Comté (jambon +2€) *Macaroni, béchamel au Comté, option jambon*	20 €

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

Entrées :

Velouté de panais & carottes *Chips de panais*	11 €
Salade de figues *Figues fraîches, feta, roquette, frekkeh*	13 €
Poireaux vinaigrette *Œuf mollet, pickles de moutarde et câpres frits*	13 €
Beignets de courge *Courge butternut, feta, menthe, aneth, sauce yaourt*	11 €
Salade de champignons de Paris *Champignons Spinelli, amandes effilées, & huile d'olive*	11 €
Carpaccio de bar *Radis de couleurs, condiment aux agrumes*	14 €

Plats :

Tartare de bœuf Angus au couteau *Bavette Angus, condiments, frites maison, salade mesclun*	22 €
Poulette rôtie au jus *Poulette « M.Garat-Sud-Ouest», légumes racine*	27 €
Filet de bar grillé & sauce vierge *Ecrasé de PDT, olives, condiment aux agrumes*	28 €
Steak au poivre *Bavette Angus, frites maison, sauce aux poivres*	28 €
Saucisse de l'Aveyron, purée de PDT *Pickles de moutarde & jus de viande*	20 €
Risotto aux champignons *Pleurotes, pickles de giroles, parmesan*	22 €

Desserts :

Affogato *Boule de glace vanille & café chaud*	7 €
Gâteau au chocolat *Gâteau chocolat très fondant 70%, beurre salé, crème chantilly*	11 €
Pavlova aux fruits rouges *Crème crue & fruits rouges*	11 €
Blanc manger *Figues, lait d'amande*	10 €
Tarte fine aux pommes *Pâte feuilletée, Pomme golden, glace vanille*	10 €
Glaces et sorbets « Berthillon » 2 boules : ***Glaces*** *: Vanille, chocolat mendiant, sésame noir, praliné aux pignons, cacao* ***Sorbets*** *: ananas/basilic, citron vert, passion, mangue, fraise, mandarine*	10 €