

La Carte

le midi

POUR COMMENCER

Accras du Moment

6 pièces

7€

Fuet Extra Mediterraneo

Saveur au Choix - ~150 à 180 grammes

7€

Jambon Ibérique 75%

Bellota 48 mois & Cebo 30 mois - ~100 gr

15€

Planche de Charcuterie

Fumaisons, Salaisons & Terrine de la Maison Brûlé (Couffé)

17€

Planche Mixte

Charcuterie & Fromages

18€

Camembert rôti au Calvados

Pommes de Terre sautées (Option Jambon sec : 4€ suppl.)

12€

Formule Bistrot

selon les suggestions du Chef

| Entrée / Plat / Dessert 22.90€

| Entrée / Plat ou Plat / Dessert 18.90€

| Plat seul 13.90€

Le Midi, du Lundi au Vendredi

La Carte

le midi

ENTRÉES

Burrata Panée contisée au Pesto de Basilic

Écume de Chèvre 11€

Goujonnettes d'Encornet croustillantes

Sauce Tartare 12€

Oeufs Mayo à l'Ail Noir Aomori

Pickles de Graines de Moutarde
Cristalline de Jambon 11€

Tataki de Bonite aux Deux Sésames

Crème d'Avocat, Fêta et Basilic 13€

Cassolette d'Escargots

Saucisse Fumée de Montbéliard 13€

Cromesquis Boudin Noir & Pomme

Risotto de Céleri / Crème de Moutarde 12€

Vitello Tonnato

Carpaccio de Veau
Émulsion Thon / Câpres / Anchois 13€

Foie Gras de Canard mi-cuit

Marmelade Rhubarbe - Gingembre
Gaufre de Pomme de Terre 14€

FROMAGES

Sélection de Fromages 8€

Farandole à Partager 16€

DESSERTS

Soufflé Glacé à la Mandarine Impériale 8€

Carpaccio d'Ananas caramélisé 8€
Glace Rhum Raisin

Cannelés 8€
façon Profiteroles Vanille / Chocolat

Crème Brûlée Chocolat 8€

PLATS

CUISSON AU FOUR À BRAISE

Poulpe Grillé 18€

Crème de Fava / Sauce Chimichurri

Tempuras de Gambas 20€

Risotto aux Épices Tandoori

Anguilles Grillées 22€

Persillade

Andouillette à la Ficelle 18€

Filet de Canette 18€

~180 à 200 gr.

Ris de Veau pané 24€

Pressé de Tête de Veau

Côte de Cochon 25€

~300 gr.

Trilogie du Boucher 25€

~240 gr. / Poire, Merlan et Onglet

Faux Filet Charolais 25€

~300 gr.

Mixed Grill à partager 50€

Andouillette / Canette / Faux Filet

~110 gr. / ~100 gr. / ~150gr.

POUR LES VIANDES - GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

Gratin Dauphinois ou Légumes ou Frites Maison

Sauce Tôpette 

Poivre / Moutarde à l'Ancienne

Beurre Maître d'Hôtel

Béarnaise / Fourme d'Ambert

Fondant Chocolat aux Fruits Secs 8€

Glace Chartreuse

Pavlova Citron - Framboises fraîches 8€

Colonel 9€

Alcool et Sorbet au choix

Irish ou French Coffee 9€

Les prix indiqués sont TTC, service compris.TVA 10%