

LA FORMULE DU JOUR

E Oeuf poché sur crème de carotte, coco & citron

P Pavé de saumon, sauce vierge aux légumes grillés, ciboulette & riz

D Carpaccio d'orange aux amandes effilées & chantilly

MERCREDI
30.10.2024

P = 16.90 €
E+P = 19.90 €
P+D = 19.90 €
E+P+D = 22.90 €

OU LA CARTE

MIDI

ENTREE

S

ORIGINES VIANDES & POISSONS : saumon U.E. | truite fumée ESP | thon JAPON | bar U.E. | lard et lardons U.E. | jambon cru FRA | bœuf FRA | jambon cuit FRA | porc FRA | escargots FRA

Œufs BIO | poules élevées en plein air

Œuf cocotte aux lardons & emmental 8 min **8 €**

Œuf cocotte aux cèpes 8 min **8 €**

Œuf cocotte au chorizo doux, Burratina & légumes grillés à l'huile + pesto 8 min **8 €**

Œuf cocotte au parmesan 8 min **9 €**
Terrine maison & pickles d'oignon rouge **8 €**

Tartare de saumon & salade **9 €**

Truite fumée & salade **10 €**

Saint Marcellin rôti au romarin & salade 8 min **10 €**
Entrée de la formule du jour **10 €**

A PARTAGER

Saucisson de Naples & pickles **15 €**

8 €

Burrata farcie au pesto & éclats de noisette

19.50 €

FAIT MAISON

VIANDES

Tartare de bœuf au couteau à l'italienne **19 €**

salade & pommes de terre rôties
- contient parmesan et câpres -

Jarret de porc confit **21 €**

jus au romarin | salade & pommes de terre rôties

Pluma de porc, cuisson basse température,

sauce yaourt/ciboulette/échalotte **22 €**

salade & pommes de terre rôties **15 min**

VEGETARIENS

Salade italienne **15 €**

salade verte, burratina, tomates confites & pesto

Curry de lentilles corail, pois chiches, choux fleur, poivrons, oignons rouges & lait de coco **17 €**

Risotto aux cèpes & copeaux de parmesan **17 €**

POISSONS

Tataki de thon **18 €**

sur lit de tagliatelles de courgette crues, carottes, salade, sésame vinaigrette thaïe

Tartare de saumon **19 €**

salade & pommes de terre rôties

Dos de cabillaud en croûte d'herbe, gingembre, sauce beurre blanc au citron vert **22 €**

salade & pommes de terre rôties **13 min**

Filet de bar, sauce au beurre blanc **23 €**

salade & pommes de terre rôties **13 min**

FROMAGE

Reblochon rôti au romarin **18 €**

salade & pommes de terre rôties **10 min**

PLATS

DESSERTS

Assortiment de fromages

11 €

Faisselle coulis de fruits OU persil & fleur de sel **7 €**

Panna cotta coulis de fruits OU de caramel beurre salé

8 €

Cœur coulant au chocolat **8 €**

coulis de fruits OU de caramel beurre salé

Tiramisu

Profiteroles façon Madeleine **9 €**

glace vanille, chocolat chaud, Madeleines, chantilly

Glaces OU **Sorbets** **2€ | boule**

Café OU **Chocolat liégeois** **9 €**

Coupe glacée Limoncello **9 €**

sorbet citron & Limoncello

Coupe glacée Bounty glace coco, glace **9 €**

chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly

Coupe glacée Baileys **9 €**

glace caramel beurre salé, Baileys & chantilly

Colonel **9 €**

sorbet citron & vodka