

LA FORMULE DU JOUR

E Gaspacho de tomate à la crème de basilic

P Filets de merlu en croûte, sauce curry, riz, pois chiches

D Compote de pomme, glace vanille & coulis de caramel

**LUNDI
12.05.2025**

P = 16.90 €

E+P = 19.90 €

P+D = 19.90 €

E+P+D = 22.90 €

A PARTAGER

Saucisson de Naples & pickles
Burrata farcie au pesto & éclats de noisette

15 €
19.50 €

FAIT MAISON

OU LA CARTE

MIDI

ENTREES

ORIGINES VIANDES & POISSONS :

saumon U.E. | truite fumée ESP | thon JAPON | lard et lardons U.E. | saucisson Naples ITA | bœuf FRA | jambon cru FRA | jambon cuit FRA | porc FRA | œufs 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 8 min **8 €**

Œuf cocotte au parmesan 8 min **8 €**

Burratina & légumes grillés à l'huile + pesto **8.50 €**

Terrine maison & pickles d'oignon rouge **9 €**

Tartare de saumon & salade **9 €**

Truite fumée & salade **10 €**

Saint Marcellin rôti au romarin & salade 8 min **10 €**

ENTREE DE LA FORMULE DU JOUR **8 €**

VIANDES

Tartare de bœuf au couteau à l'italienne **19 €**
 salade & pommes de terre rôties - *contient parmesan et câpres*

Pluma de porc, cuisson basse température, sauce yaourt/ciboulette/échalotte **22 €**
 salade & pommes de terre rôties **15 min**

Paleron de bœuf confit au vin rouge **24 €**
 roquette & pommes de terre rôties

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

Filet de bar en croûte **23 €**
 salade & pommes de terre rôties **13 min**

SALADES

Salade végétarienne **15 €**

salade verte, burratina, tomates confites & sauce pesto

Salade thaï **15 €**

salade verte, vermicelles de riz, œufs durs marinés au soja, carottes, courgettes, fèves de soja & vinaigre acidulé

Salade italienne **18 €**

salade verte, speck, artichauts marinés, croûtons, copeaux de parmesan, sauce pesto

SUPPLÉMENT burratina 125g **+5 €**

Salade de gambas **19.50 €**

salade verte, gambas décortiquées marinées & poêlées, oranges, pamplemousses, tomates cerises, vinaigrette aux agrumes

VEGETARIEN

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

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 **8 €**

Ananas rôti mascarpone & éclats de biscuit **8 €**

Gourmands **9.50 | 11 | 16.50 €**

café | thé OU tisane | Champagne

DESSERT DE LA FORMULE DU JOUR **7.50 €**

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

chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly

Coupe glacée Baileys **9 €**

glace caramel beurre salé, Baileys & chantilly

Colonel **9 €**

sorbet citron & vodka

Nous pouvons, selon la recette, utiliser les produits suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame et mollusques. Merci de bien vouloir nous prévenir en cas d'allergie pour convenir d'un changement éventuel. Une liste des allergènes est à votre disposition sur simple demande.