

## PLANCHES

PLANCHE TERRE ET MER	<b>32€</b>
Saumon gravlax, foie gras, tiradito de bar, rillettes de volaille, filet mignon de cerf	
PLANCHE CHARCUTERIE	<b>28,90 €</b>
Saucisson ibérique, jambon Serrano, lomo, rillettes de volaille	
PLANCHE MIXTE	<b>29,90€</b>
Saucisson ibérique, jambon Serrano, lomo, rillettes de volaille, Chaource, Blueshropshire, Comté, Saint Maure de Touraine, Tête de Moine	

## MENU LA MAISON

**38€**

### ENTREES

- OEUFS PARFAITS

A la Catalane, crème de poivrons, huile de basilic, croustillant de spinata, concassé de tomate

- SAUMON GRAVELAX

Aux fruits rouges et crème d'agrumes

### PLAT

- SUPREME DE POULET DE LICQUES

Purée de panais et petits légumes, sauce orientale

- DOS DE CABILLAUD

En croûte de tomate et basilic

Purée d'haricots blancs, sauce moutarde/miel

- BAVETTE

+/- 250g, épices Zaatar, accompagnement au choix

### DESSERTS

- LE CHOCO/NOISETTE

Fondant chocolat, crème et sorbet chocolat, streusel noisette

- BRIOCHE façon PAIN PERDU

caramel au beurre salé et sa boule de glace vanille

- CAFE GOURMAND

## ENTREES

### TIRADITO DE BAR

Sashimi de bar mariné (céleri, oignons, gingembre, ail, citron), sauce fruit de la passion, guacamole

**11,90€**

### OEUFS PARFAITS

A la Catalane, crème de poivrons, huile de basilic, croustillant de spinata, concassé de tomate

### SAUMON GRAVELAX

**16,90€**

Aux fruits rouges, toast et crème d'agrumes

### FOIE GRAS MI CUIT

**17,90€**

Toast et chutney de poire

### ARANCINI

**11,90€**

Boulette de riz panées et frites, champignons, mayonnaise de piquillos

### VELOUTE DU MOMENT

**11,90€**

Demandez au serveur, mouillette et crème

## MENU VEGETARIEN

**34,90€**

### ENTREES

- ARANCINI

Boulettes de riz, panées et frites aux champignons, mayonnaise de piquillos

- VELOUTE DU MOMENT

Demandez au serveur, mouillette et crème

### PLATS

- WOK DE LEGUMES

Nouilles, oignons rouge, poivrons, carottes, courgettes et pois gourmands

- RISOTTO AU CHAMPIGNONS

Champignons du moment

### DESSERTS

- LE CHOCO/NOISETTE

Fondant chocolat, crème et sorbet chocolat, streusel noisette

- BRIOCHE façon PAIN PERDU

Caramel beurre salé et sa boule de glace vanille

- CAFE GOURMAND

## FORMULE DU MIDI

Plat du jour / café gourmand 21,90€ ou Plat du jour / café gourmand / boisson 24,90€

Demandez à votre serveur

## MENU ENFANT

**10€**

Poulet pané ou viande de boeuf ou poisson pané, accompagnement au choix / boule de glace

## PLATS

TARTARE DE BOEUF	20,50€
Coupé au couteau, vinaigre balsamique, frites fraîches	
COEUR DE RIS DE VEAU	36,90€
Jus réduit au Porto, Champignons du moment et pomme de terre grenailles	
CARPACCIO DE BOEUF	23,90€
Exceptionnel faux filet HOLSTEIN mûr, fumé au bois de hêtre, huile de pistache et frites fraîches	
PAVE DE VEAU	29,90€
Sauté de pleurotes, réduction de jus de veau	
SUPREME DE POULET DE LICQUES	24,90€
Purée de panais et petits légumes, sauce orientale	
RISOTTO au champignons du moment	17,90€
WOK de légumes	17,90€

## POISSONS

DOS DE CABILLAUD	25,90€
En croûte de tomate et basilic, Purée d'haricots blancs, sauce moutarde/miel	
CREVETTE BLACK TIGERS	35,90€
Sauce Kimchi, pâtes au truffes	
TATAKI DE THON	27,90€
Pomme de terre en sauce Sichuanaise, et guacamole	
POULPE A LA LAGAREIRO	29,90€
Sauce verte, et pomme de terre grenailles écrasées	
FILET DE TURBOT	32,90€
Poêlée d'épinards, purée de patate douce sauce au beurre blanc	

## VIANDES

NOIX D'ENTRECOTE DE BOEUF	33,90€
Argentine, persillée +/- 300g, épices Zaatar	
BAVETTE	24,90€
Tige Hereford, +/- 250g épices Zaatar	
Sauce au choix	
Béarnaise, poivre, échalotes, chimichuri	

Nos cuissons sont réalisées au four Mibrasa, au charbon végétal

FILET DE BOEUF	33,90€
Race Simmental, +/- 300g épices Zaatar	
TIGRE QUI PLEURE	29,90€
Race Simmental, +/- 200g épices Zaatar	
Accompagnement au choix	
Frites fraîches, pomme de terre grenailles rôties, purée de patate douce, purée de panais, petits légumes	

## CUISINE JAPONNAISE

Découvrez notre carte japonaise réalisée par notre chef sushiman du mercredi au dimanche

## DESSERTS

LE CHOCO/NOISETTE	11,90€
Fondant chocolat, crémeux et sorbet chocolat, streusel noisette	
LE DELICE EXOTIQUE	12,90€
Compotée mangue/ananas, ganache fleurs de sureau/vanille, sorbet exotique et meringue	
LE CHOUX PISTACHE	13,90€
Crème diplomate pistache et compotée de framboise	
LE SOUFFLE AU CHOCOLAT	15,90€
15 minutes d'attente, Chocolat Valhrona, république Dominicaine	

BRIOCHE façon PAIN PERDU	11,90€
Caramel au beurre salé et sa boule de glace vanille	
CAFE GOURMAND	10,90€
DAME BLANCHE	10,90€
3 boules vanille, coulis chocolat, crème sucrée	
CHOCOLAT OU CAFE LIEGEOIS	10,90€
3 boules chocolat ou café, coulis, crème sucrée	
COLONEL	11,90€
3 boules citron, vodka	
BOULE DE GLACE parfum au choix	3€
FROMAGE	10,90€
FROMAGE GOURMAND	16,90€
1 verre de vin, sélection du Barman	