

Pour commencer...

CALAMARS À LA ROMAINE	6,00
5 CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE	7,00
PLANCHE APÉRO	16,00
<i>Assortiment de charcuteries et de fromages</i>	

Les entrées

BURRATA ET TOMATES CERISES	11,00
<i>Accompagnée d'éclat de pistache et grenade, sauce vinaigre balsamique blanc</i>	
OEUF PARFAIT	12,00
<i>Piperade et lard croustillant</i>	
FOIE GRAS MAISON	13,00
<i>Toast de Pain Brioché et Compotée d'Oignons</i>	
HUITRES N°3	x6 11,00
	x9 15,00
	x12 19,00

Menu Bambino

SIROP À L'EAU
+
NUGGETS OU STEAK OU POISSON PANÉ
FRITES
+
1 BOULE DE GLACE



13,00€

La Formule du Midi

Sauf Samedi et Jours Fériés

AU CHOIX :

Plat uniquement	14€
-----------------	-----

OU

Entrée + Plat OU Plat + Dessert	19€
---------------------------------	-----

OU

Entrée + Plat + Dessert	22€
-------------------------	-----

CARPACCIO DE BOEUF

OU

CROQUE L'ÉPICURIEN

Servi avec frites et salade

OU

L'OMELETTE

La classique

Oeuf Label Rouge

À composer

Fromage, champignons et jambon blanc

OU

SALADE DU SUD-OUEST

Salade, effiloché de canard, tomates séchées, tomates cerises, oignons confits et tomme de brebis

OU

SALADE FRAÎCHEUR

Salade, fêta, melon, pastèque, concombre et thon

OU

SALADE ÉPICURIEN

Salade, tenders de poulet, parmesan, croûtons, tomates cerises et oeuf dur

Sauce au choix : César, vinaigrette, soja sucré ou salé

DESSERTS

À choisir parmi le plateau de présentation

Supplément Café Gourmand

2,00

Boissons non comprises

Plats

La Terre

TARTARE DE BOEUF (Non préparé) 21,00

Oignons rouges, câpres, cornichon, jaune d'oeuf, persil

L'ÉPICURIEN BURGER 21,00

*Pain artisanal aux céréales, salade, crème de cheddar,
steak de boeuf façon bouchère 180gr, lard fumé*

LINGUINES À LA TRUFFE **Coup de coeur de la Cheffe** 24,00

*Jambon Truffé, crème de truffe et parmesan, oeuf mollet
et copeaux de Truffe d'été*

JOUE DE BOEUF 24,00

Cuisson longue basse température confite à la bière et au miel

CÔTE DE COCHON Env. 400gr 29,00

Cuisson basse température et sauce jus de viande

PAVÉ DE COEUR DE RUMSTECK Env. 250gr 29,00

Sauce au choix : camembert, béarnaise ou jus de viande

La Mer

MOULES DE BOUCHOT DE CHARRON 21,00

Sauce au choix : Crème d'Isigny Normandie

Marinière

Roquefort

Curry

TATAKI DE THON ALBACORE **Coup de coeur des habitués** 26,00

Mariné au soja et graines de sésame

LES ACCOMPAGNEMENTS "FAIT MAISON"

*Riz basmati, purée de pommes de terre, frites,
petits légumes, salade verte*

Les Desserts

Fait Maison

PLATEAU DE FROMAGES 9,00

DÉCOUVREZ NOTRE PLATEAU DE DESSERTS ... 8,00

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10,00
Assortiment de 4 desserts miniatures

RHUM GOURMAND 12,00
Rhum arrangé maison et assortiment de 4 desserts miniatures

CHAMPAGNE GOURMAND 14,00
Coupe de Champagne et assortiment de 4 desserts miniatures

Les Glaces

La Laitière de Nestlé

VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT, CAFÉ, CASSIS, FRAMBOISE, RHUM RAISIN,
CAMEL, NOIX DE COCO, CITRON JAUNE, MANGUE, MENTHE
CHOCOLAT, PISTACHE, YAOURT

1 BOULE 3,00

2 BOULES 5,50

3 BOULES 7,00

DAME BLANCHE 9,00
2 boules vanille, coulis chocolat, chantilly maison

CHOCOLAT LIÉGOIS 9,00
2 boules chocolat, coulis chocolat, chantilly maison

CAMEL LIÉGOIS 9,00
2 boules caramel, coulis caramel, chantilly maison

CAFÉ LIÉGOIS 9,00
2 boules café, coulis café, chantilly maison

ICEBERG 11,00
2 boules menthe chocolat, get 27, chantilly maison

COLONEL 11,00
2 boules citron jaune, vodka

Supplément Chantilly Maison 2,00