

Pour commencer...

PLANCHE APÉRO **15,00**

Assortiment de charcuteries et de fromages

5 CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE **6,00**

HUITRES N°3 x6 **10,00**

x9 **14,00**

x12 **18,00**

OEUF MOLLET **12,00**

Crème de poivrons, parmesan et lard fumé

FOIE GRAS MAISON **12,00**

Toast de Pain Brioché et Compotée d'Oignons

BURRATA TOMATES TOUTES EN COULEURS **14,00**

Pesto, basilic et pignon de pin

Menu Bambino

SIROP À L'EAU

+

NUGGETS OU STEAK

FRITES

+

1 BOULE DE GLACE



13,00€

La Formule du Midi

Sauf Samedi et Dimanche

AU CHOIX :

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

OU

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

OU

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

PLAT DU JOUR

CROQUE L'ÉPICURIEN

Servi avec frites et salade

L'OMELETTE

La classique

Oeuf Label Rouge

À composer

Fromage, champignons et jambon blanc

SALADE ÉPICURIEN

Base pâtes Fusili, thon, fêta, tomates, olives et avocat

SALADE LANDAISE

Base salade, effiloché de canard, tomme de brebis, tomates séchées, oignons rouges confits, pommes de terre vapeur

DESSERTS

À choisir parmi le plateau de présentation

Supplément Café Gourmand

2,00

Plats

La Terre

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE **20,00**
Tomates séchées, parmesan et huile d'olive

L'ÉPICURIEN BURGER **21,00**
Pain artisanal aux céréales, ketchup, salade, oignons confits, steak de boeuf façon bouchère 180gr, lard fumé et sauce cheddar

BURGER BISCARROSSAIS **22,00**
Pain artisanal aux céréales, ketchup, salade, oignons confits, effiloché de canard, moutarde et sauce tomme de brebis

CÔTE DE COCHON DE MONTAGNE VPF **23,00** Env. 300gr
Cuisson basse température, chutney de rhubarbe

LINGUINE À LA TRUFFE **24,00**
Jambon Truffé, crème de Girolles, Copeaux de Truffe d'hiver et parmesan

TOURNEDOS DE CANARD **Coup de coeur de la Cheffe** **27,00**
Lard fumé, carottes rôties et jus de canard

La Mer

TATAKI DE THON **25,00**
Mariné au soja et graines de sésames

LES ACCOMPAGNEMENTS "FAIT MAISON"
Riz basmati, purée de pommes de terre, frites, petits légumes, salade verte

Les Desserts

Fait Maison

PLATEAU DE FROMAGES	8,00
DÉCOUVREZ NOTRE PLATEAU...	8,00
CAFÉ OU THÉ GOURMAND <i>Assortiment de 4 desserts miniatures</i>	9,00
RHUM GOURMAND <i>Rhum arrangé maison et assortiment de 4 desserts miniatures</i>	11,00
CHAMPAGNE GOURMAND <i>Coupe de Champagne et assortiment de 4 desserts miniatures</i>	14,00

Les Glaces

La Laitière de Nestlé

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

1 BOULE	3,00
2 BOULES	5,50
3 BOULES	7,00
DAME BLANCHE <i>2 boules vanille, coulis chocolat, chantilly maison</i>	9,00
CHOCOLAT LIÉGOIS <i>2 boules chocolat, coulis chocolat, chantilly maison</i>	9,00
CAMEL LIÉGOIS <i>2 boules caramel, coulis caramel, chantilly maison</i>	9,00
CAFÉ LIÉGOIS <i>2 boules café, coulis café, chantilly maison</i>	9,00
ICEBERG <i>2 boules menthe chocolat, get 27, chantilly maison</i>	11,00
COLONEL <i>2 boules citron jaune, vodka</i>	11,00

Supplément Chantilly Maison 2,00