

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 MOLLET	12,00
<i>Crème de courgettes et graines de courge</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
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

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 L'ÉPICURIEN

Base salade verte OU pâtes Fusili, puis composez votre salade :

4 ingrédients au choix :

- Tendres de Poulet
- Jambon Blanc
- Thon
- Feta
- Emmental
- Tomme de brebis
- Noix
- Croutons
- Tomates cerises
- Champignons
- Avocat
- Chou rouge
- Mais
- Concombre
- Poivrons
- Oignons rouges

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

Ingrédient supplémentaire 1,00

DESSERTS

À choisir parmi le plateau de présentation

Supplément Café Gourmand 2,00

Boissons non comprises

Plats

La Terre

L'ÉPICURIEN BURGER **21,00**

*Pain artisanal aux céréales, ketchup, salade,
steak de boeuf façon bouchère 180gr, crème de chèvre-miel,
lard fumé et noix*

BURGER BISCARROSSAIS **22,00**

*Crème de tomme de brebis, effiloché de canard, oignons rouges confits,
moutarde*

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE **22,00**

*Viande de boeuf 180gr coupée au couteau, tomates séchées,
parmesan, huile d'olives et tabasco*

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

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

JOUE DE BOEUF **24,00**

Cuisson longue basse température confite à la bière et au miel

ROGNONS DE VEAU **28,00**

Sauce Madère

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

Sauce au choix : camembert, béarnaise ou jus de viande

La Mer

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
<i>Assortiment de 4 desserts miniatures</i>	
RHUM GOURMAND	12,00
<i>Rhum arrangé maison et assortiment de 4 desserts miniatures</i>	
CHAMPAGNE GOURMAND	14,00
<i>Coupe de Champagne et assortiment de 4 desserts miniatures</i>	

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	9,00
<i>2 boules vanille, coulis chocolat, chantilly maison</i>	
CHOCOLAT LIÉGOIS	9,00
<i>2 boules chocolat, coulis chocolat, chantilly maison</i>	
CAMEL LIÉGOIS	9,00
<i>2 boules caramel, coulis caramel, chantilly maison</i>	
CAFÉ LIÉGOIS	9,00
<i>2 boules café, coulis café, chantilly maison</i>	
ICEBERG	11,00
<i>2 boules menthe chocolat, get 27, chantilly maison</i>	
COLONEL	11,00
<i>2 boules citron jaune, vodka</i>	

Supplément Chantilly Maison 2,00