À LA CARTE

POUR DÉBUTER

PLANCHE DE CHARCUTERIES MAISON | 24€

Rillettes de boeuf carima / magret fumé / salaison de filet mignon mariné

BURRATA FUMÉE | 12€

Crèmeux de coing safrané / pickles de butternut / graines de courges caramélisées / huile de café

ARTICHAUT FRIT | 13€

Crème acidulée / noisettes torréfiées / copeaux de parmesan

CROMESQUI DE COCHON | 12€

Crème de moutarde / wazabi / citron / pickles de chiogga

LES PLATS DE RÉSISTANCE

SALADE ESTIVALE | 16€

Sucrine / pommes / tagliatelle de courgettes / grenades / carottes en fleur / pickles de betteraves / fenouil mariné / taboulé

SUPPLÉMENT POULET CROUSTILLANT OU ROUGET | 6€

DEMI MAGRET DU SUD-OUEST AU FEU | 26€

Risotto de céleri-rave / carottes braisées / crumble de noix / grenade / jus de viande au vin rouge

TRAVERS DE COCHON CATALAN LAQUÉ | 25€

Déclinaison sur le maïs

FILET DE ROUGET AU KOJI | 28€

Jus de cèpes / betteraves fumées / mousse de betterave / shitaké grillé / tuile de riz à la flamme

Menu Enfant: 12€

- Fish n' chips
- Nuggets maison

BOEUF CARIMA EXTRA PERSILLÉ

Côte de Boeuf 12€ / 100g (min 1kg)

Disponibilité limitée, demandez-nous

Faux Filet de boeuf 14€ / 100g (min 250g)

Filet de boeuf 16€ / 100g (min 250g)

Servi avec au choix :

- Frites à la graisse de boeuf
- Salade
- Légumes grillés

Second side - 5€ / salade 3€

DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS | 9€

Sélection de la fromagerie Bouby

SNICKERS GLACÉ | 11€

Chocolat noir fumé / dulce de leche / cacahuètes caramélisées / glace cacahuète / tuile chocolat noir

TATIN DE POMME FEUILLETAGE CARAMÉLISÉ | 11€

Olive noire confite / gel d'huile d'olive / glace vanille

ANANAS GRILLÉ | 10€

Granité de fromage blanc & laurier / mousse gingembre / sirop de fleur de sureau / crumble de noix de cajou