

TOUTE NOTRE CARTE EST ISSUE DE PRODUITS FRAIS, D'ARRIVAGE LOCAUX
TRANSFORMÉS SUR PLACE ET TRAVAILLÉS AUTOUR DU FEU

Menu du Soir

POUR DÉBUTER

- Betteraves fumée au foin/fruits rouges/figues/brousse de brebis 9€
Brochettes de cœur de canard/sarrasin croustillant/sauce BBQ 11€
Crudo de poisson d'arrivage/lait fermenté/feuille de figuier/noisette 14€
Planche de charcuterie à partager 25€

LES PLATS DE RÉSISTANCE

- Bavette d'Aloyau Simenthal grillée au feu/frites maison/salade 22€
Pluma Ibérique grillée au feu/aubergines zébrées/caviar d'aubergine fumé 25€
Poulpe grillé/piperade/poivrons marseillais/hollandaise anisée 26€
Demi magret au feu/pressé de pdt au vieux comté/oignons grelots à la bière brune
purée d'oignons brûlés/jus de soupe à l'oignon 24€
Magret entier +8€

Pièces à partager à l'ardoise/frites maison/salade

LES GOURMANDISES

- Fromages affinés/ fromagerie Bouby 9€
Figs/lait caillé/ glace à la crème d'Isigny/réduction de balsamique 8€
Chaud-froid/ chocolat bio Ceiba/ sésame noir 10€

TOUTS NOS VINS SONT DISPONIBLES À EMPORTER À PRIX CAVISTE



EN SEMAINE UNIQUEMENT

MENU DU JOUR



ENTRÉE

Oeuf parfait/pluriel de champignons/huile à la truffe

OU

Pressé de betteraves/fruits rouges/vinaigrette framboise

PLAT

Fish n' Chips à la bière brune/sauce tartare maison

OU

Longe de cochon Duroc/courge spaghetti/prune au séchuan/jus de viande

DESSERT

New-York Cheesecake/fruits noirs

Tarte écureuil (noix et caramel)

Fromage/confiture abricot maison

PLAT DU JOUR 16€

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 23€

ENTRÉE PLAT DESSERT 28€

A la carte

-Bavette/frites/salade 22€

-Côte de Boeuf Carima

frites/salade - 10€/100g

