



ENGLISH MENU

merci à nos fournisseurs

ANDRÉ CLAUDE | FRUITS ET LÉGUMES

MAISON DARMIGNY | VIANDES

KAVIARI | TARAMA

FERME SAINTE-SUZANNE | FROMAGES

BRUNO DEBRAY | OEUFS PLEIN AIR






BOULANGERIE BRUNA | PAINS | CHALLAH

BELSIA | CHIPS ARTISANALES








FERME DU COLOMBIER | FRITES

CABANE DU PÊCHEUR | POISSONS

à partager

TARAMA À LA TRUFFE Maison Kaviari (100g), pain Challah	12
CREVETTES PANKO sauce coriandre miel / 6 pièces	14
  GUACAMOLE à préparer soi-même, chips de maïs	12
 SAUCISSON IBÉRIQUE (150g) caprons	16
  ASSORTIMENT DE MEZZÉS chips de maïs & pain challah HOUMOUS pois chiches, citron GINIT fromage frais, basilic, noix EZME tomate & poivrons épicés	17
SUPPL. PAIN CHALLAH / CHIPS DE MAÏS / PAIN PITTA	3

entrées

 HUITRES N°3 «LA MEILLEURE» MARENNES D'OLÉRON X 6 Sélection Olivier Potier - La Cabane du Pêcheur	15
  BURRATA DES POUILLES tomates cerises rôties	9
 STRACIATELLA / POUTARGUE vene cress	12
  OEUFS MIMOSA	8
 TATAKI DE THON à la mangue, oignons crispy	14





SANS GLUTEN





VÉGÉTARIEN

plats

CROQUE ITALIEN mortadelle, mozzarella, basilic, frites & salade 14


  **CHAKCHOUKA** 16
oeufs plein air Debray, tomates & poivrons épicés, piquillos, feta, roquette

 **SALADE NIÇOISE** haricots verts, oeuf dur, thon, oignons rouges, olives taggiasche, jeunes pousses d'épinards, salade d'herbes, sauce vierge 19

 **DOS DE LOUP DE MER** 'pêche durable', sauce vierge, écrasé de pommes de terre aux cébettes & salade d'herbes 22


BURGER BRIOCHÉ AU POULET CROUSTILLANT 19
pickles d'oignons rouges, sauce cheddar, salade, tomates, frites

 **TARTARE DE SAUMON** ciboulette, échalotes, taboulé libanais 22

 **TARTARE DE BOEUF** aux larmes du tigre, frites & salade 19

VIANDES D'EXCEPTION À PARTAGER POUR 2 OU 3

CUISSON À LA COMMANDE - ENVIRON 20/30MIN

 **CÔTE DE BŒUF** de race française ~1,5kg 99
sélection Maison Darmigny, maturée 30 jours, frites, salade, salsa verte


KEBAB D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES 39
pain pita, pickles, sauce blanche, tomates, frites & taboulé libanais

formule déjeuner | 21.9


Selon ardoise - uniquement le midi
du lundi au vendredi / hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT


desserts

 **CRÈME BRÛLÉE** fleur d'oranger 9

CHURROS NOCCIOLATA / 5 pièces 9

 **SOUPE DE FRAISES & FRAMBOISES** 10
siphon mascarpone basilic

BRIOCHE PANÉE OUM ALI caramel au beurre salé 10

 **COUPE GLACÉE « COBALT »** glace maison fior di latte vanille, caramel, noix de pécan caramélisées, meringue 10


CAFÉ / THÉ GOURMAND 10 / 11

 **PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS** à partager 14
sélection de la ferme Sainte-Suzanne

menu enfant | 12

PLAT + DESSERT

Poulet croustillant / frites **ou**
 Dos de loup / écrasé de pommes de terre

-
 Glace vanille **ou**
Churros Nocciolata

le brunch

Buffet gourmand & généreux
tous les dimanches 12h / 16h

ADULTES : 39€ / - DE 12 ANS : 19€

RÉSERVATION CONSEILLÉE !