



FOOD & DRINKS



ENGLISH MENU

merci à nos fournisseurs

ANDRÉ CLAUDE | FRUITS ET LÉGUMES

KAVIARI | TARAMA

FERME SAINTE-SUZANNE | FROMAGES

BRUNO DEBRAY | OEUFS PLEIN AIR

BOULANGERIE BRUNA | PAINS | CHALLAH

GRAINES DE COURGE | VALCONIE

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


 PLANCHE D'ANTIPASTI 29
mortadelle de Bologne IGP aux pistaches, spianata piccante,
lomo iberico, burrata des Pouilles, caprons, olives taggiasche,
raisins rôtis

SUPPL. PAIN CHALLAH / CHIPS DE MAÏS / PAIN PITTA 3

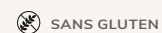
entrées

 HUITRES N°3 «LA MEILLEURE» MARENNES D'OLÉRON X 6 15
Sélection Olivier Potier - La Cabane du Pêcheur

  BURRATA DES POUILLES raisins rôtis au thym,
noisettes torréfiées 9

  CAPPUCCINO AU BUTTERNUT 7

 CAMEMBERT DE BUFFLONNE rôti au four, miel & thym,
pain de campagne toasté 14







SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



plats

CROQUE ITALIEN	14
jambon blanc, mozzarella, basilic, frites & salade	
  PARMIGIANA DE COURGE	16
salade de jeunes pousses, graines de courge Valconie	
  SALADE D'AUTOMNE butternut rôti, poire, cheddar vieux,	16
jeunes pousses, pois chiches, noisettes torréfiées, raisins rôtis	
PAVÉ DE SANDRE «pêche durable» - La Cabane du Pêcheur	22
mousseline de panais, noisettes torréfiées, jus corsé	
BURGER BRIOCHÉ AU POULET CROUSTILLANT	19
pickles d'oignons rouges, sauce cheddar, salade, frites	
COEUR DE FAUX-FILET 250G	28
maturé 60 jours, race française, purée fine, poêlée de champignons, jus corsé au thym	
VIANDES D'EXCEPTION À PARTAGER POUR 2 OU 3	
CUISSON À LA COMMANDE - ENVIRON 20/30MIN	
CÔTE DE BŒUF race française, selon arrivage ~1kg/ 1,3kg	8€
maturée 60 jours, jus corsé au thym, frites, salade	/100g
KEBAB D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES	39
pain pita, pickles, sauce blanche, tomates, frites & salade	




formule déjeuner | 21.9

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

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT


 SANS GLUTEN  VÉGÉTARIEN

desserts

 CRÈME BRÛLÉE fleur d'oranger	9
CHURROS NOCCIOLATA / 5 pièces	9
TATIN MANGUE crème crue	10
BRIOCHE PANÉE OUM ALI	10
caramel au beurre salé	
 POIRE BELLE HÉLÈNE	10
CAFÉ / THÉ GOURMAND	10 / 11
GLACE MAISON TURBINÉE MINUTE	7
vanille ou fleur d'oranger	
CRÊPES MAISON Sucre / Nocciolata	4/5
Supp. Chantilly	1
 PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS à partager	14
sélection de la ferme Sainte-Suzanne	

menu enfant | 12

PLAT + DESSERT

Poulet croustillant & frites **ou**
 Soupe d'automne & assiette de jambon blanc
-
Crêpe au sucre **ou**
Churros Nocciolata

le brunch

Buffet gourmand & généreux

tous les dimanches 12h / 16h

ADULTES : 39€ / - DE 12 ANS : 19€

RÉSERVATION CONSEILLÉE !