



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 mortadelle de Bologne IGP aux pistaches, spianata piccante, lomo iberico, burrata des Pouilles, caprons, olives taggiasche, raisins rôtis 29
- SUPPL. PAIN CHALLAH / CHIPS DE MAÏS / PAIN PITTA 3

entrées

- HUITRES N°3 «LA MEILLEURE» MARENNE 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 jambon blanc, mozzarella, basilic, frites & salade	14
PARMIGIANA DE COURGE salade de jeunes pousses, graines de courge Valconie	16
SALADE D'AUTOMNE butternut rôti, poire, cheddar vieux, jeunes pousses, pois chiches, noisettes torréfiées, raisins rôtis	16
PAVÉ DE SANDRE «pêche durable» - La Cabane du Pêcheur mousseline de panais, noisettes torréfiées, jus corsé	22
BURGER BRIOCHÉ AU POULET CROUSTILLANT pickles d'oignons rouges, sauce cheddar, salade, frites	19
COEUR DE FAUX-FILET 250G maturé 60 jours, race française, purée fine, poêlée de champignons, jus corsé au thym	28
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 maturée 60 jours, jus corsé au thym, frites, salade	8€ /100g
KEBAB D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES pain pita, pickles, sauce blanche, tomates, frites & salade	39

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

menu enfant | 12

PLAT + DESSERT

- Poulet croustillant & frites **ou**
Soupou 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 !

