



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

mezzes

- ❶ **PLANCHE D'ANTIPASTI** 29
mortadelle de Bologne IGP aux pistaches, spianata piccante, lomo iberico, burrata des Pouilles, caprons, olives taggiasche, légumes racines rôtis
- ❶ **HUITRES N°3 «LA MEILLEURE» MARENNE D'OLÉRON X 6** 15
Sélection Olivier Potier - La Cabane du Pêcheur
- CREVETTES PANKO** sauce coriandre & miel / 6 pièces 14
- ❶ **GUacamole** à préparer soi-même, chips de maïs 12
- TARAMA À LA TRUFFE** Maison Kaviari (100g), pain Challah 12
- SUPPL. PAIN CHALLAH / CHIPS DE MAÏS / PAIN PITTA** 3

entrées

- OEUF PARFAIT**, châtaignes et chorizo croustillant 9
- ❶ **BURRATA DES POUILLES** légumes racines rôtis, noisettes torréfiées 12
- ❶ **CAPPUCCINO DE BUTTERNUT** 7
- FOIE GRAS DE CANARD MAISON** chutney mangue-zaatar 18
- COEUR DE SAUMON GRAVLAX À L'ANETH** 16
pain brioché, crème crue

❶ SANS GLUTEN

❶ VÉGÉTARIEN

plats

CROQUE ITALIEN	14
jamon blanc, mozzarella, basilic, frites & salade	
Ⓐ AUBERGINES À LA PARMIGIANA salade	18
CLASSIQUE CAESAR SALAD	17
sucrine, poulet croustillant, oeuf parfait, croûtons, sauce caesar, parmesan	
RISOTTO SAFRANÉ DE NOIX DE ST JACQUES DE NORMANDIE	29
«pêche durable» - La Cabane du Pêcheur, snackées, cresson, noisettes torréfiées et parmesan, légumes racines rôtis	
TAJINE DE POULET	19
olives vertes, oignons caramélisés et carottes au cumin, citrons confits, coriandre, semoule aux raisins secs	
BURGER BRIOCHÉ	19
poulet croustillant, sauce tartare, avocat, tomate, sucrine, pickles d'oignons	
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

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	
TAJINE DE POULET	55
olives vertes, oignons caramélisés, carottes au cumin, citrons confits, coriandre, semoule aux raisins secs	

formule déjeuner | 21.9

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

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

desserts

TIRAMISÙ À LA CUILLÈRE seul / à partager	9/29
Ⓐ CRÈME BRÛLEE fleur d'oranger	9
CHURROS NOCCIOLATA / 5 pièces	9
TATIN POMMES crème crue et caramel	10
BRIOCHE PANÉE OUM ALI caramel au beurre salé	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'hiver & assiette de jambon blanc
-
Crêpe au sucre ou
Glace vanille

le brunch

Buffet gourmand & généreux

tous les dimanches 12h / 16h

ADULTES : 39€ / - DE 12 ANS : 19€

RÉSERVATION CONSEILLÉE !