



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


| | |
|---|----|
|  PLANCHE D'ANTIPASTI | 29 |
| mortadelle de Bologna IGP aux pistaches, spianata piccante, lomo iberico, burrata des Pouilles, caprons, olives taggiasche, légumes racines rôtis | |
|  HUITRES N°3 «LA MEILLEURE» MARENNES D'OLÉRON X 6 | 15 |
| Sélection Olivier Potier - La Cabane du Pêcheur | |
| CREVETTES PANKO sauce coriandre & miel / 6 pièces | 14 |
|   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 |
|   BURRATA DES POUILLES légumes racines rôtis, noisettes torréfiées | 12 |
|   CAPPUCCINO DE BUTTERNUT | 7 |
| FOIE GRAS DE CANARD MAISON chutney mangue-zaatar | 18 |
| COEUR DE SAUMON GRAVLAX À L'ANETH pain brioché, crème crue | 16 |

plats

CROQUE ITALIEN 14
jambon 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 BRÛLÉE** 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 !