



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

DARMIGNY | VIANDES


LABEL VILLAINES | BOEUF MATURÉ

mezzes

 **PLANCHE D'ANTIPASTI** 29
mortadelle de Bologne IGP aux pistaches, spianata piccante,
lomo iberico, burrata des Pouilles, caprons, olives taggiasche,
compotée d'aubergines

  **GUACAMOLE** à préparer soi-même, chips de maïs 12

TARAMA À LA TRUFFE Maison Kaviari (100g), pain Challah 12



 **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

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

entrées

 **OEUF PARFAIT** foie gras et champignons 12

  **BURRATA DES POUILLES** 12
petits pois, fèves et citron

  **VELOUTÉ DE POIVRONS ROUGES RÔTIS & LABNEH** 9
paprika fumé et amandes

FOIE GRAS DE CANARD MAISON chutney 18

COEUR DE SAUMON GRAVLAX À L'ANETH 16
pain brioché, crème crue

 SANS GLUTEN

 VÉGÉTARIEN

plats

CROQUE ITALIEN	14
jambon blanc, mozzarella, basilic, frites & salade	
 AUBERGINES À LA PARMIGIANA	18
salade	
CLASSIQUE CAESAR SALAD	17
sucrine, poulet croustillant, oeuf parfait, croûtons, sauce caesar, parmesan	
CABILLAUD RÔTI «pêche durable» - La Cabane du Pêcheur	22
risotto safrané, huile infusée au citron, pickles de fenouil	
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, frites de la Ferme du Colombier	
COEUR DE FAUX-FILET 250G	28
maturé 60 jours, race française, sauce béarnaise, frites de la Ferme du Colombier	

VIANDES D'EXCEPTION À PARTAGER

CUISSON À LA COMMANDE - ENVIRON 20/30MIN



CÔTE DE BŒUF	8€
race française, selon arrivage ~1kg/ 1,3kg /100g	
maturée 60 jours, jus corsé au thym, frites de la Ferme du Colombier, salade	
ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT CONFITE AU ZAATAR & ABRICOTS	49
labneh, aubergines & jeunes pousses	
TAJINE DE POULET	39
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	9	
TIRAMISÙ À PARTAGER	19	
 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**
 Cabillaud rôti & semoule

-
Crêpe au sucre **ou**
Glace vanille

le brunch

Buffet gourmand & généreux

tous les dimanches 12h / 16h

ADULTES : 39€ / - DE 12 ANS : 19€

RÉSERVATION CONSEILLÉE !