



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

- CREVETTES PANKO sauce coriandre & miel / 6 pièces 14
-   GUACAMOLE minute, chips de maïs 12
- TARAMA À LA TRUFFE Maison Kaviari (100g), pain Challah 12
-  LABNEH MAISON 12
grenade fraîche, menthe, pistaches, zaatar, huile d'olive, pain pita
-  HUITRES N°3 «LA MEILLEURE» MARENNES D'OLÉRON X 6 15
Sélection Olivier Potier - La Cabane du Pêcheur
- FOIE GRAS DE CANARD MAISON 18
chutney de mangue, pain brioché toasté
-  PLANCHE D'ANTIPASTI 29
mortadelle de Bologne IGP aux pistaches, spianata piccante, lomo iberico, burrata des Pouilles, caprons, olives taggiasche, sucrine, pickles d'oignons rouges, chips de maïs
- SUPL. PAIN CHALLAH / CHIPS DE MAÏS / PAIN PITTA 3
- ## entrées
-  GASPACHO DE TOMATES COEUR DE BOEUF 9
concombre, basilic, croûtons, huile de basilic
-   BURRATA DES POUILLES 12
pêches blanches, pistaches torréfiées, huile de basilic, pousses de moutarde
-  OEUF MAYONNAISE AU THON 8
olives taggiasche, pousses de moutarde
- COEUR DE SAUMON GRAVLAX À L'ANETH 16
pain brioché, crème crue
- TATAKI DE THON AU SÉSAME 12
avocat, coriandre, sauce sésame épicée

plats

CROQUE ITALIEN 14
jambon blanc, mozzarella, basilic, frites & salade

  **CHAKCHOUKA MÉDITERRANÉENNE** 18
poivrons rôtis, feta, tomate, oignon rouge, graines de courge
Valconie, coriandre

CLASSIQUE CAESAR SALAD 17
sucrine, poulet croustillant, œuf dur, croûtons, sauce caesar,
parmesan

TATAKI DE THON 22
avocat, coriandre, sauce sésame épicée, riz parfumé

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE 19
jus citron-thym, tagliatelles de courgettes

BURGER BRIOCHÉ 19
poulet croustillant, cheddar, sauce tartare, avocat, tomate, sucrine,
pickles d'oignons rouges, frites de la Ferme du Colombier

COEUR DE FAUX-FILET 250G 28
maturé 60 jours, race normande, sélection « Label Villaines –
Thierry Houvet », jus corsé au thym, frites de la Ferme du Colombier

VIANDES D'EXCEPTION À PARTAGER

CUISSON À LA COMMANDE - ENVIRON 20/30MIN

CÔTE DE BŒUF race normande, maturée 60 jours, sélection 8€
« Label Villaines – Thierry Houvet », jus corsé au thym, /100g
frites de la Ferme du Colombier, salade

ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT CONFITE AU ZAAATAR & ABRICOTS 79
labneh, tagliatelles de courgettes & jeunes pousses

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

PAVLOVA PÊCHES BLANCHES 10
fleur d'oranger & pistaches torréfiées

CHEESECAKE CITRON & BASILIC 9

CAFÉ / THÉ GOURMAND 10 / 11

GLACE MAISON TURBINÉE MINUTE 7
vanille ou fleur d'oranger ou fraise / basilic

CRÊPES MAISON Sucre / Nocciolata 4/5
Supp. Chantilly 1

 **PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS** 14
sélection de la ferme Sainte-Suzanne

menu enfant | 12

PLAT + DESSERT

Poulet croustillant & frites **ou**
Croque italien & frites
+
Crêpe au sucre **ou**
Glace vanille

le brunch

Buffet gourmand & généreux

tous les dimanches 11h30 / 16h

ADULTES : 39€ / - DE 12 ANS : 19€

RÉSERVATION CONSEILLÉE !