



## 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

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

## entrées

 CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNES 9  
émulsion fève tonka

PÉLARDON PANÉ PAPRIKA / ROMARIN 10  
crème de chorizo, pousses de moutarde

 OEUF PARFAIT POTIMARRON RÔTI 9  
yahourt au citron confit, beurre noisette, piment d'Espelette,  
graines de courge

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

TATAKI DE THON AU SÉSAME 12  
avocat, coriandre, sauce sésame épicée, pousses de moutarde

 SANS GLUTEN

 VÉGÉTARIEN

## plats

**CROQUE CHORIZO/MOZARELLA** 14  
frites de la Ferme du Colombier & salade

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

**PAILLARD DE VOLAILLE MARINÉE À LA PROVENÇALE** 19  
sauce yahourt & pignons de pain, aubergine à la flamme

**TATAKI DE THON** 22  
avocat, coriandre, sauce sésame épicée, pousses de moutarde,  
riz parfumé

**SIGNATURE DAUBE DE JOUE DE BOEUF** 19  
frites de panisse

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

**VIANDES MATURÉES** «Label Villaines» de Thierry Houvet  
Servies avec un jus d'herbes « tigre qui pleure », frites de la Ferme  
du Colombier et salade

**COEUR DE FAUX-FILET** 250G maturé 60 jours 28

**CÔTE DE BŒUF** race normande, maturée 60 jours 8€  
CUISSON À LA COMMANDE - ENVIRON 20/30MIN /100g

### formule déjeuner | 21.9

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

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

 SANS GLUTEN  VÉGÉTARIEN

## desserts

**FONDANT AU CHOCOLAT** huile d'olive & fleur de sel 9

 **CRÈME BRÛLÉE** fleur d'oranger 9

**CHURROS NOCCIOLATA** / 5 pièces 9

**PAVLOVA POIRES POCHÉES & DOLCE DE LECHE** 10  
crème légère à la fleur d'oranger

**CHEESECAKE CITRON & BASILIC** 9

**CAFÉ / THÉ GOURMAND** 10 / 11

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

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

### glace maison | 8

turbinée minute - un parfum au choix  
vanille/tonka, framboise/litchi, citron/basilic

### menu enfant | 12

#### PLAT + DESSERT

Poulet croustillant & frites ou  
Joue de boeuf, riz  
+  
Crêpe au sucre ou  
Glace vanille

### le brunch

#### Buffet gourmand & généreux

tous les dimanches 11h30 / 16h

ADULTES : 39€ / - DE 12 ANS : 19€

RÉSERVATION CONSEILLÉE !