

Les Entrées à la Carte

- Os à Moelle gratiné au four
avec croûtons à l'huile d'olive.....13,50€*
- Planche de charcuterie et fromages..... 22,00€*
- Assiette de Charcuterie
avec jambon cru de montagne, saucisson de taureau
de chez Alazard et Roux, rosette, coppa, olives noires,
cornichons et beurre..... 16,00€*
- Salade avec 2 chèvres chauds13,00€*
- Foie gras de canard du Sud-ouest IGP fait maison
avec figue poêlée, croûtons de pain grillés..... 16,00€*
- 6 couteaux en persillade et aux amandes.....8,00€*

Plat du jour

16,00€

Uniquement le midi du mardi au vendredi

Menu Enfant 12,50€

jusqu'à 10 ans

*Steak haché Black Angus avec frites ou pâtes
1 glace et une friandise
Sirop au choix*

Tous nos plats sont cuisinés pour 1 personne.

Prix Net

Les Viandes Grillées

*Grillade du jour 200g environ (France) sur ardoise
avec frites et salade 21,00€*

*Magret de canard 350/380g Sud-ouest IGP
sauce roquefort26,00€*

Les Sauces maison

au Roquefort..... 2,50€

aux Cèpes.....3,50€

La Marée

*Poisson frais du jour sur ardoise
avec riz et légumes.....18,80€*

*Seiches à la Plancha sautées à l'ail et persil avec riz
et légumes et sa sauce Aioli faite maison..... 23,00€*

Tous nos plats sont cuisinés pour 1 personne.

Prix Net

Les Plats Terroir

Cuisinés par le Chef

Gardiane de Taureau (origine France)

AOP François Roux

servie avec son riz camarguais.....19,50€

Épaule d'agneau (origine France)

*cuite à basse température avec accompagnement
du jour et son jus d'agneau.....23,80€*

Les Pâtes

*Penne Rigate aux 3 fromages 17,00€
sauce faite maison avec du gorgonzola, de l'emmental
et du parmesan di Reggiano*

Tous nos plats sont cuisinés pour 1 personne.

Prix Net

Nos Fromages

Assiette de 3 Fromages..... 11,00€
avec compotée d'oignons faite maison et salade verte

Les Desserts à la Carte

Fait maison (sauf le vacherin glacé)

Mousse au Chocolat maison.....7,50€

Crème Brûlée à la Vanille maison.....8,50€

Baba au Rhum8,50€

Dessert signature

Tiramisu semi-glacé maison
au Café, Amaretto et Rhum9,50€

Vacherin glacé aux fruits rouges (non fait maison)
avec coulis de fruits rouges et crème chantilly.....7,50€