

ENTRÉES

Les assiettes à partager :

| | |
|--|---------|
| La Charcuterie (Assortiment de charcuterie artisanale) | 22,00 € |
| La Méditerranée (Poivrons marinés, mozzarella, caviar d'aubergines et tzaziki) | 16,00 € |
| La Mer (Lisette à la plancha sauce escabèche, accras de morue et tempuras de gambas) | 22,00 € |
| Oeufs mimosas et celeri rémoulade | 7,00 € |
| Accras de morue maison et sauce aigre douce | 12,00 € |
| Jambon Ibérique 36 mois d'affinage, toasts et tomates concassées | 22,00 € |

PLATS

| | |
|---|---------|
| Raviolis basilic et parmigiano, sauce tomate et pesto d'herbes fraîches | 18,00€ |
| Le steak tartare haché au moment, préparé par nos soins, frites maison et salade verte | 21,00€ |
| Encornets à la plancha, beurre persillé, légumes du moment et lard | 23,00 € |
| 1/2 Magret de canard, sauce poivre, purée moelleuse et légumes de saison | 19,00 € |
| Brochette de gigot d'agneau grillé à la cheminée , frites, légumes confits et aïoli | 26 € |
| Andouillette AAAAA grillée à la cheminée, frites maison et sauce moutarde | 21,00 € |
| Côte de boeuf grillée à la cheminée (2 personnes), os à moelle, frites maison et salade verte | 86,00 € |
| Faux-filet de boeuf grillé, frites maison, légumes confit et sauce poivre | 28,00 € |
| Filets de lisette, sauce escabèche, flan de légumes aux herbes et purée maison | 18,00 € |

DESSERTS

| | |
|--|---------|
| Tiramisu café maison | 8,50 € |
| Tartelette aux fraises, zestes de citron et chantilly | 8,00 € |
| Fromage de chez Betty et salade verte | 12,00 € |
| Crème brûlée | 7,00 € |
| Pain perdu sauces caramel beurre salé et chocolat, glace vanille | 10,50 € |
| Feuillantine chocolat et fraises, tartare de fraises | 12,00 € |
| Pavlova aux fruits frais de saison | 10,00 € |
| Café gourmand (Assortiment de mignardises et café/déca ou thé) | 11,50 € |

Menu du midi (Du Lundi au Vendredi)

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 19,00€

Plat : 15,00€

Entrée + Plat + Dessert : 23,00€