

CARTE RESTAURANT

PLATS

- * **SHIMLA MIRCH - inspiration indienne et veggie** 19 €
poivron farçi avec pomme de terre, feta, raisin sec, coriandre, gingembre, et servi avec crème de cajou
- * **PAPILLOTTE DE SAINT-PIERRE** 21 €
aneth, céleri branche, carotte, cebette, piment d'Espelette, graine de fenouil, citron, petit bol de riz
- SALADE THAÏ DE COEUR DE RUMSTEAK**23 €
snacké et émincé, avec pousse de salade, carotte, concombre, graine germée, cacahuète, sésame, gingembre, citron vert, sauce soja
- POULET FERMIER À LA PLANCHA & POLENTA CRÉMEUSE** 23 €
champignon shiitaké, noisette, polenta crémeuse
- TARTARE DE COEUR DE THON ROUGE**. inspiration asiatique..... 26 €
citron vert, huile sésame, sauce soja, cébette, coriandre, légumes crus, riz
- * **PALERON DE JEUNE BOEUF - façon "boeuf carotte"** 21 €
viande origine France / carotte rôtie au miel, champignon, poireau
- * **LASAGNE artisanale ricotta épinard** 19 €
- DOUBLE SMASH BACON BURGER, FRITES MAISON** 22 €
potato bun / viande de boeuf hachée France / american cheese / bacon
- CÔTE DE BOEUF**, pour 2 personnes 69 €
avec frites maison / salade verte / béarnaise maison

Sides

- POLENTA CRÉMEUSE** 7 €
- BOL DE RIZ** 6 €
- SALADE VERTE** 6 €
- FRITES MAISON** 6 €

DESSERTS

- TIRAMISU**9,50 €
comme en Italie !
- CARROT CAKE** 9,50 €
avec cannelle, muscade, gingembre, noix et son glaçage !
- LEMON POSSET** 9,50 €
crème au citron à l'anglaise, tuile aux amandes
- COMPOTÉE DE FRUITS D'AUTOMNE** 9,50 €
crumble de sarrasin, chantilly vanillée
- TROIS FROMAGES À L'ASSIETTE**9,50 €
Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu des Causses

ENTRÉES

à partager

- PLANCHE DE LA MER**23 €
rillette de saumon / rillette de sardine / anchois marinés / crabe cakes
- PLANCHE DE CHARCUTERIE** Aveyron - Maison Conquet25 €
jambon cru / saucisson / rillette / rosette / coppa
- PLANCHE VEGGY**23 €
burrata / caviar d'aubergine / houmous / pickles légumes / olives