



CARTE RESTAURANT

PLATS

SALADE CÉSAR Option Cochon !19 €

cochon grillé à la broche sur salade romaine avec pomme de terre, avocat, radis, croûton, parmesan, sauce César

DAHL VÉGÉTARIEN - inspiration indienne et veggie 19 €

pois chiche en bouillon avec coriandre - gingembre - cumin - fenouil, servi avec butternut rôti, riz pilaf, sauce yaourt-concombre

MARMITE DU PÊCHEUR DES ÎLES 21 €

cabillaud, rouget, encornet, en nage - bouillon de lait de coco aux épices, servi avec riz, mangue fraîche, sésame, coriandre fraîche

CUISSE DE POULET RÔTIE, SEMOULE, LÉGUMES, TFAYA 19 €

poulet mariné avec sumac - citron - ail , légumes de saison, condiment Tfaya (amande, pistache, raisin, oignons confits)

SAINT JACQUES SNACKÉES, façon ponzu japonais 26 €

sauce ponzu (citron - soja - coriandre), servies avec poireaux grillés, navets daïkon glacés, mousseline de chou fleur, kiwi, coriandre fraîche

T BONE DE VEAU 27 €

servi avec crème de cèpes et gratin de pomme de terre, chips de panais, kumquats confits

LASAGNE BOLOGNAISE artisanale 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

BOL DE RIZ 6 €

SALADE VERTE 6 €

FRITES MAISON 6 €

DESSERTS

FONDANT CHOCOLAT, crème anglaise au safran.....9,50 €
avec noisettes torrifiées

MOELLEUX À L'ORANGE façon baba..... 9,50 €
avec crème montée vanillée et segments d'oranges

POMME AU FOUR aux épices 9,50 €
avec caramel au beurre salé et crumble de sarrasin

LEMON POSSET 9,50 €
crème au citron à l'anglaise, tuile aux amandes

TROIS FROMAGES À L'ASSIETTE9,50 €
Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu des Causses

ENTRÉES

à partager

PLANCHE DE LA MER25 €

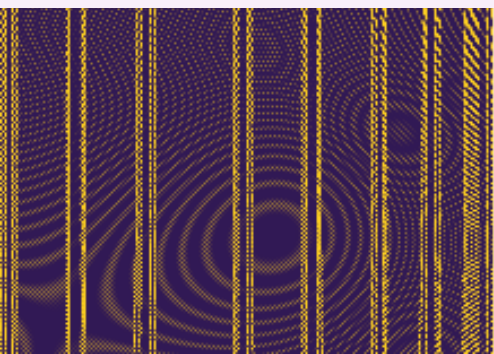
rillettes de saumon / rillettes de sardine / saumon fumé / crabe cakes

PLANCHE DE CHARCUTERIE Aveyron - Maison Conquet25 €

jambon cru / saucisson / rillettes / rosette / coppa

PLANCHE VEGGY24 €

burrata / caviar d'aubergine / houmous / pickles légumes / olives



RESTAURANT MENU

MAINS

- CAESAR SALAD Pig option!** € 19
spit-grilled pork on romaine salad with potato, avocado, radish, crouton, parmesan, Caesar sauce
- VEGETARIAN DAHL - Indian and veggie inspiration** € 19
chickpeas in broth with coriander - ginger - cumin - fennel, served with roasted butternut, rice pilaf, yogurt sauce-cucumber
- ISLAND FISHERMAN'S POT** € 21
cod, red mullet, squid, en nage - coconut milk broth with spices, served with rice, fresh mango, sesame, fresh coriander
- ROASTED CHICKEN, SEMOLINA, VEGETABLES, TFAYA** € 19
marinated chicken with sumac - lemon - garlic, seasonal vegetables, Tfaya condiment (almond, grapes, candied onions)
- SNACKED SAINT JACQUES, Japanese ponzu style** € 26
ponzu sauce (lemon - soy - coriander), served with grilled leeks, glazed daikon turnips, cauliflower mousseline, kiwi, fresh coriander
- T BONE OF VEAL** € 27
served with porcini cream, potato gratin, parsnip chips, candied kumquays
- Artisanal LASAGNA BOLOGNESE** € 19
- DOUBLE SMASH BACON BURGER, FRITES MAISON** € 22
potato bun / ground beef France / american cheese / bacon
- BEEF RIB, for 2 people** € 69
with homemade fries / green salad / homemade béarnaise

Sides

- BOWL OF RICE** € 6
- GREEN SALAD** € 6
- HOMEMADE FRIES** € 6

DESSERTS

- CHOCOLATE FONDANT, saffron custard**..... € 9.50
with hazelnuts
- SOFT ORANGE BABA-style**..... € 9.50
with whipped vanilla cream and orange segments
- BAKED APPLE with spices** € 9.50
with salted butter caramel and buckwheat crumble
- CAN LEMON** € 9.50
English-style lemon cream, almond tuile
- THREE CHEESES ON A PLATE** € 9.50
Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu des Causses

TO SHARE

- SEA BOARD** € 25
salmon rillette / sardine rillette / smoked salmon / crab cakes
- CHARCUTERIE BOARD Aveyron - Maison Conquet** ... € 25
raw ham / sausage / rillette / rosette / coppa
- VEGGY BOARD** € 24
burrata / eggplant caviar / hummus / vegetable pickles / olives