



# 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, 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 €

origine des viandes U.E / nous tenons à votre disposition la liste complète des allergènes

## DESSERTS

- FONDANT CHOCOLAT, crème anglaise au safran**.....9,50 €  
avec noisettes torréfiées
- 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'ASSIETTE** .....9,50 €  
Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu des Causses

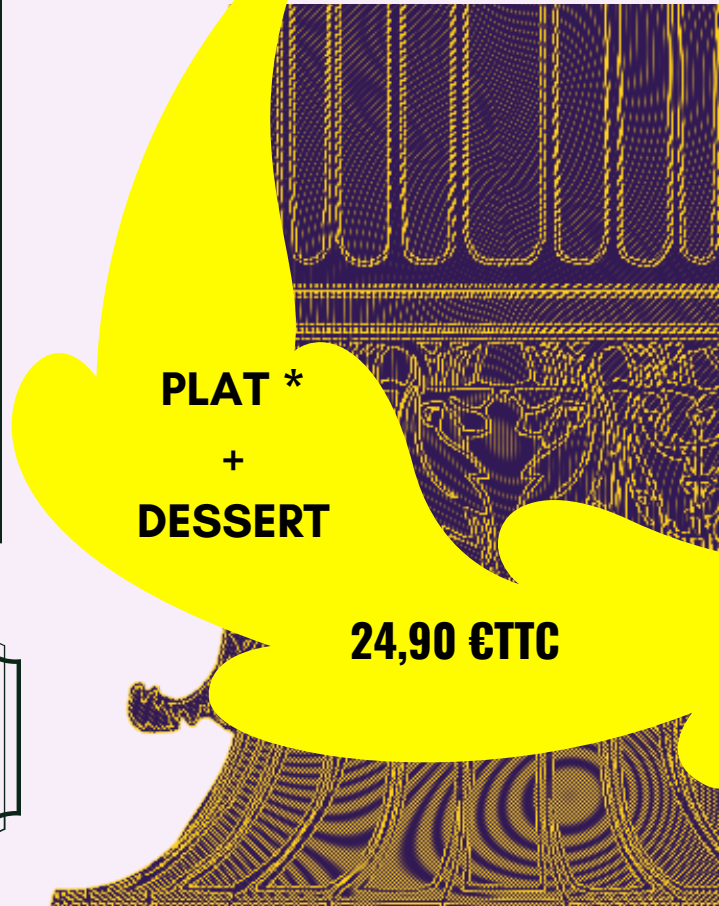
## ENTRÉES

à partager

- PLANCHE DE LA MER** .....23 €  
rilette de saumon / rilette de sardine / saumon fumé / crabe cakes
- PLANCHE DE CHARCUTERIE** Aveyron - Maison Conquet ....25 €  
jambon cru / saucisson / rilette / rosette / coppa
- PLANCHE VEGGY** .....24 €  
burrata / caviar d'aubergine / houmous / pickles légumes / olives

**PLAT \***  
+  
**DESSERT**

**24,90 € TTC**



# 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
  
- \* 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** ..... € 23  
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

**PLAT \***  
+  
**DESSERT**

**24,90 €TTC**