LA CAVE À MANGER

19h à 22h30

'tout Bon tout Maison'

une cuisine de chef, de saison, fait maison,
avec des produits bien choisis

FORMULE OENO

1 verre de vin + 1 tap'assiette

19,90 €

FORMULE TAP'ASSIETTES

3 tap'assiettes

24,90 €

CHAI BRONGNIART - Restaurant - Cave à manger - Bar

PLANCHES

PLANCHE CHARCUTERIE Aveyron Maison Conquet - 35 €
jambon cru / saucisson / rillette / rosette / coppa / fricandeau ..

PLANCHE FROMAGE Aveyron / Maison Conquet - 35 €
St Nectaire / Laguiole / Tomme brebis / Bleu des Causses / chèvre frais du Quercy aux herbes

PLANCHE VEGGY - 35 €
légumes crus de saison, tempura de chou fleur, houmous de pois chiche, tzatziki maison, pickles légumes, olives Sicile

SARDINILLA de la Conserva Gallega par Délices d'Espagne, 40 pièces - 35 €
baguette toastée, mousse de beurre en persillade

DESSERTS

RELIGIEUSE AU CAFÉ - 10 €
craquelin café, pâtissière au café et pop-corn caramélisé

MOELLEUX AMANDE POMME POIRE ET HUILE D'OLIVE- 10 €
compotée de pomme à la vanille et pistaches caramélisées

BRIOCHE PERDUE BIEN CARAMÉLISÉE - 10 €
caramel au beurre salé monté, vanille et noisettes croustillantes

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR 70% ET SARRASIN - 10 €
grué de cacao et sarrasin torréfié, fleur de sel, crème mascarpone vanillée

L'ORANGE - 10 € VEGAN
oranges fraîches, sirop léger à la vanille et à la cardamome, curd à l'orange, marmelade d'orange, tuile aux amandes

TROIS FROMAGES À L'ASSIETTE - 10 €
Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu des Causses

TAP'ASSIETTES

L'OEUF MAYO façon gribiche - 7 €
oeufs parfaitement cuits, cornichons, échalotes, câpres croustillantes et croûtons dorés

BUTTERNUT FONDANT ET CROQUANT - 10 €
butternut rôti, crémeux de butternut, butternut râpé, vinaigrette gingembre, citron, sauce soja et sésame, cacahuètes grillées, cébette et sésame noir

GROSSE CROQUETTE DE POMME DE TERRE, COEUR FONDANT À LA TOMME - 9,50 €
tomme fraîche d'Aveyron façon aligot, sauce moutarde au miel et pickles d'oignons

TARTELETTE FEUILLETÉE AUX CHAMPIGNONS RÔTIS - 10 €
champignons bruns de Paris en persillade, confit d'échalotes, ricotta de bufflonne, olives Taggiasca et salade d'herbes acidulées

CHOU FLEUR EN TEMPURA, YAOURT GREC AUX EPICES - 8 €

LA TERRINE D'OLIVIER AU PORC FERMIER - 10 €
foie de volaille et herbes fraîches, moutarde à l'ancienne, pickles de légumes

FOCCACIA PERDUE façon "pan com tomate"gratinée au parmesan - 9 €

WINGS DE VOLAILLE AUX ÉPICES - 10 € *ketchup spicy*

Le petit CROQUE MONSIEUR DU CHAI - 10 €
Pain mie brioché, comté et jambon cuit

FRITES Maison - 6 €

Fromages de la Maison Conquet Laguiole

ST NECTAIRE fermier, abricot et pêche séchés, noisette - 8 €

TOMME DE BREBIS Caussenarde, confiture de figue de Savoie - 8 €

BLEU DES CAUSSES, miel de fleurs de Sologne - 8 €

Charcuteries de la Maison Conquet Laguiole

SAUCISSE SÈCHE sur planche, avec couteau - 9 €

ROSETTE DE CHORIZO - 7 €

COPPA - 8 €

Delices d'Espagne

JAMBON SERRANNO - 9 €

Terra Candido

BURRATA des Pouilles, huile d'olive - 9 €

OLIVES vertes de Sicile - 5 €