

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 Conquet 25 €
jambon cru / saucisson / rillette / rosette / coppa
- PLANCHE VEGGY** 23 €
burrata / caviar d'aubergine / houmous / pickles légumes / olives

PLAT *
+
DESSERT

24,90 € TTC

RESTAURANT MENU

MAINS

SHIMLA MIRCH - Indian and veggie inspiration 19 €
pepper stuffed with potato, feta, raisin, coriander, ginger, and served with cashew cream

PAPILLOTTE OF SAINT-PIERRE 21 €
dill, celery stalk, carrot, spring onion, Espelette pepper, fennel seed, lemon, small bowl of rice

THAI RUMSTEAK HEART SALAD 23 €
snacked and sliced, with lettuce, carrot, cucumber, sprouted seed, peanut, sesame, ginger, lime, soy sauce

FARM CHICKEN WITH PLANCHA & CREAMY POLENTA 23 €
shiitake mushroom, hazelnut, creamy polenta

RED TUNA HEART TARTAR. Asian inspiration..... 26 €
lime, sesame oil, soy sauce, spring onion, coriander, raw vegetables, rice

YOUNG BEEF CHUCK – “beef carrot” style 21 €
meat from France / honey roasted carrot, mushroom, leek

Artisanal ricotta spinach LASAGNA 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

CREAMY POLENTA 7 €

BOWL OF RICE 6 €

GREEN SALAD 6 €

HOMEMADE FRIES 6 €

DESSERTS

TIRAMISU 9,50 €
like in Italie !

CARROT CAKE 9,50 €
with cinnamon, nutmeg, ginger, walnuts and its icing!

LEMON POSSET 9,50 €
English-style lemon cream, almond tuile

AUTUMN FRUIT COMPOTE 9.50 €
buckwheat crumble, vanilla whipped cream

THREE CHEESES ON A PLATE 9.50 €
Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu des Causses

to share

SEA BOARD €23

salmon rillette / sardine rillette / marinated anchovies / crab cakes

CHARCUTERIE BOARD Aveyron - Maison Conquet25 €

raw ham / sausage / rillette / rosette / coppa

VEGGY BOARD

burrata / eggplant caviar / hummus / vegetable pickles / olives

PLAT *

+

DESSERT

24,90 €TTC