



Entrées

Revisite des escargots de mon papa...
escargots de la Vauvage, syphon à l'ail,
huile de persil et ses croutons

15€

Prémices d'une bouillabaisse...
soupe de poissons au safran,
pétales de poissons et aioli

14€

Tartefine de saison...
compoté de tomates et d'oignons rouges
et sorbet à l'huile d'olive

13€





Plats

Jarret d'agneau
confit au miel et romarin, 29€
écrasé de pomme de terre et légumes

Kraken...
Tentacule de poulpe, 26€
riz noir et sa sauce au curry

Poulet rôti du dimanche midi...
Supreme de poulet Label Rouge 24€
accompagné de pommes grenailles

Notre sélection de viandes
(à voir sur l'ardoise)

Kid

Aiguillettes de poulet panées
accompagnées de frites
et
Une boule de glace

10€





Burgers

Barbecue bacon : *22€*

Pain bun, haché de bœuf 150g,
cheddar, bacon, pickles de cornichons,
sauce bbq, salade

Le magneau : *23€*

Pain bun, effiloché d'agneau, mozzarella,
cream cheese à la moutarde,
pickles d'oignons rouges, salade

Salades

Salade Caesar : *18€*

Salade, tomates, oignons rouges,
poulet pané aux cornflakes,
parmesan, croûtons et sauce caesar

Salade Veggie : *18€*

Salade, tomates, légumes de saison,
oignons rouges, fallafels et vinaigrette





Desserts

Mousseline pistache
à la brisure de meringue
accompagnée de fraises fraîches
et d'un sorbet à la fraise *11€*

Crèmeux de chocolat au lait
sur une terre de chocolat,
brisure de tuile au grué de cacao
et glace à la fleur de lait *11€*

Rhubarbes pochées à la vanille
et granola aux graines,
accompagnées d'une mousse à la vanille
et d'un sorbet rhubarbe *11€*

Café gourmand
accompagné de 5 douceurs *12€*

Chèvre frais à l'huile d'olive,
abricots et pignons *10€*

3 boules de Glaces artisanales
La Compagnie des Desserts :
vanille, chocolat, café, pistache,
rhum raisin, coco, mangue,
cassis, fraise, citron *9€*

