

C comme convivialité

Apéritif et Compagnie

Les petites faims d'avant et après soirée...

Planche de charcuteries et de fromages (<i>charcuterie, fromage, tempura de légumes</i>)	7 €
Samossa de canard confit aux épices, tzatziki (<i>6 pièces</i>)	7 €
Croustillant de gambas au basilic (<i>6 pièces</i>)	7 €
Camembert rôti au four et pain Poilâne toasté	7 €

aix&terra
Provence

La manufacture en Provence AIX&TERRA (*le pot de 90 gr au choix*)
Artichonade - Poivronade - Tapenade noire

5 €

Prix nets TTC et service compris

Les Entrées et Salades

Velouté du marché	8€
Gravelax de thon, croquant de légumes, Marinade à la coriandre et citron vert	14 €
Ballotine de foie gras de la ferme de la Berthonnière, Chutney de pommes aux épices, coulis mangue - Sechouan	15 €
Salade de bœuf « Simmental » à la thaï, chou rouge, carotte, Mesclun de salade coriandre, menthe et cacahuètes	9 €
<u>Veggie Bowl :</u> Œufs au plat, wok de légumes, taboulé de quinoa parfumé au citron et herbes fraîches, Crèmeux de Tête de Moine	10 €

Prix nets TTC et service compris

Les Incontournables

Tartare d'onglet de bœuf français coupé au couteau, préparé devant vous Frites maison et ses condiments <i>(ou en Aller – Retour)</i>	18 €
Ris de veau français aux morilles, jus de veau réduit, Pommes de terre grenailles fondantes	26 €
Filet de bœuf français, mousseline de pommes de terre et pleurotes, Jus de viande parfumé à l'Espelette	23 €

Prix nets TTC et service compris

Les Poissons et crustacés

Wok de crevettes au Saté, noodles et chou chinois au parfum de citron vert	17 €
Cabillaud en tempura, sauce tartare basilic et citron vert, frites maison	17 €
Filet de bar et langoustines, risotto crémeux aux herbes, vierge de légumes	24 €
Fine tranche de saumon snacké, Sauce à l'oseille et tagliatelles fraîches	19 €

Prix nets TTC et service compris

Les Viandes et volailles

Burger de poulet mariné à la basquaise et Ossau Iraty,
Sauce barbecue au chorizo et frites maison 16 €

Tataki de bœuf Simmental légumes croquants, sauce thaï 20 €
Faux filet de bœuf mariné à la citronnelle, gingembre, coriandre et citron vert, sauce soja et huile de sésame

« **Presa** » de porc **Iberico**, Juan Luis Ramos, éleveur à Guijuelo en Espagne
(Ce produit gastronomique s'exprime dans votre assiette par une texture fondante, un aspect typiquement persillé, une note de noisette caractéristique et une saveur unique au monde.)

Mousseline de pommes de terre, crème de chorizo 20 €

Menu à 25 €

(Hors boissons)

Endive blanche et rouge en salade, cubes de saumon Gravelax marinés à l'aneth,
Tofu et œufs de truite, pickles de légumes

Ou

Œuf parfait, pommes de terre grenailles fondantes et fines tranches de chorizo, espuma au Comté

Pavé de merlu en croûte d'herbes parfumée au citron,
Céleri risotto et sauce à l'orange

Ou

Fondant de veau, mousseline de panais au beurre noisette,
Wok de légumes, jus de viande

Chou craquelin Caramel - Vanille

Ou

Tartare d'ananas parfumé au poivre de Timut,
Kiwi, sorbet citron et tuile coco

Menu enfant à 11 €

1 boisson au choix

Tempura de légumes

Wok de crevettes et noodles

Ou

Steak haché de bœuf,
Frites maison

Duo de desserts

Prix nets TTC et service compris

Les Desserts

Découverte de Fromages	8 €
Tartelette au citron meringuée, sorbet citron de Sicile	7 €
Café gourmand	7 €
Moelleux coulant au chocolat Valrhona et sorbet chocolat « Le chaud-froid parfait »	7 €
Sablé breton et pommes caramélisées, crème légère à la vanille, glace Macadamia	7 €
Tartare d'ananas parfumé au poivre de Timut, Kiwi, sorbet citron et tuile coco	7 €

Prix nets TTC et service compris