

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

Gravelax de veau, croquant de légumes et grecque de champignons, Sauce chimichurri				14 €
Salade de poulet croustillant, sauce chili mango				9 €
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 €
Sashimi de saumon - cabillaud - thon, Sauce soja, wasabi gingembre	Petit :	12 €	Grand :	19 €

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 €
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 €
Tataki de thon aux herbes fraîches, légumes croquants, sauce thaï	24 €
Blanc de seiche fondant fumé, Risotto crémeux à l'encre de seiche, cubes de chorizo et huile pimentée	22 €

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)

Cube de saumon smocké, légumes et bouillon thaï

Ou

Carpaccio de bœuf, légumes printaniers, pistou

Pavé de merlu cuit vapeur,

Risotto crémeux au parmesan, bouillon à l'espagnol

Ou

Rib's de cochon caramélisés,

Pommes de terre grenaille, guacamole

Sablé breton, chantilly mascarpone vanillée,

Gariguettes et coulis de fruits rouges

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 d'abricots pochés au romarin, crème d'amande amère	7 €
Café gourmand	7 €
Moelleux coulant au chocolat Valrhona et sorbet chocolat « Le chaud-froid parfait »	7 €
Brownies pistaches et amandes, mousseline légère au praliné	7 €
Nectarine, fraises et baies, yogourt à la noix de coco et lait de soja	7 €

Prix nets TTC et service compris