

## 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				
	Petit :	9 €	Grand :	17 €
Salade de bœuf « Simmental » à la thaï, chou rouge, carotte, Mesclun de salade coriandre, menthe et cacahuètes				
	Petit :	9 €	Grand :	17 €
<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,

Fraises 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