

## 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 €
Croquettes de morue, condiment piquillos / chorizo ( <i>6 pièces</i> )	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 de potiron, crémeux parfumé à l'huile de noisettes, éclats de noisettes 9 €

Tartare de thon et avocat, cébette et mango sauce 14 €

Foie gras mi-cuit au Pineau rouge, gelée de figues 15 €

### Veggie Bowl :

Œufs au plat (plein air), wok de légumes, mélange de céréales à l'indienne,  
Condiment fruits secs et pignons de pin 11 €

### Poke Bowl :

Tartare de thon à la thaï, soja, sésame, riz sushi, radis noir, carotte, mangue, avocat,  
Chou rouge, vinaigrette sésame 14 €

## 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 €
Entrecôte « Simmental » (+/- 300 gr), Purée maison, échalote rôtie, condiment piquillos / chorizo	24 €

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 €
St Jacques rôties en coquilles, Vierge de légumes parfumée aux agrumes, risotto crémeux au parmesan	27 €
Tataki de saumon au quinoa, crémeux de patate douce et carotte, Pakchoi, figue confite et réduction	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 €
Magret de canard rôti, mousseline de potiron et confit de coing, Réduction de vin de pruneau	22 €
Tataki de bœuf Simmental légumes croquants, sauce thaï <i>Faux filet de bœuf mariné à la citronnelle, gingembre, coriandre et citron vert, sauce soja et huile de sésame</i>	20 €
<b>« Presa » de porc Iberico</b> , Juan Luis Ramos, éleveur à Guijuelo en Espagne <i>(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.)</i>	
Mousseline de pommes de terre, crème de chorizo	20 €

Prix nets TTC et service compris

## Menu à 25 €

*(Hors boissons)*

Sucrine, Boquerones et pancetta grillée

*Ou*

Saumon mariné au soja, chantilly wasabi

Pavé de merlu en croûte de noisette,

Mousseline de patate douce parfumée aux agrumes

*Ou*

Pot au feu de joue de bœuf à la thaï

Tartare d'ananas parfumé au basilic, sorbet citron

*Ou*

Poire pochée à la vanille, biscuit cuillère chocolat, ganache ivoire / Carambar

## 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

## Les Desserts

Découverte de Fromages	8 €
Tartelette mirabelles / amandine, glace vanille macadamia	7 €
Café gourmand	7 €
Moelleux coulant au chocolat Valrhona et sorbet chocolat « Le chaud-froid parfait »	7 €
Brownies pistache et amandes, mousseline légère au praliné	7 €
Figues, raisins et baies, yogourt à la noix de coco et lait de soja, muesli	7 €

Prix nets TTC et service compris