

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	18 €
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 €
« Presa » de porc Iberico , 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)

Œuf parfait,

Crèmeux de brocolis, condiment chorizo

Ou

Saumon mariné au soja, chantilly wasabi

Pavé de merlu en croûte de noisette,

Mousseline de patate douce parfumée aux agrumes

Ou

Joues de porc confites à l'orange,

Crèmeux de potiron et frites de polenta

Carpaccio d'ananas parfumé à la vanille, sorbet citron

Ou

Dôme fromage blanc, cœur de coing et biscuit financier

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 €
Cheese Cake New Yorkais, cubes et coulis mangue - passion	7 €
Café gourmand	7 €
Moelleux coulant au chocolat Valrhona et sorbet chocolat « Le chaud-froid parfait »	7 €
Dacquoise marron-noisette, mousse vanille et crémeux citron	7 €
Crème de pistache, glace yaourt au lait de montagne, crémeux wasabi, riz soufflé caramélisé	7 €

Prix nets TTC et service compris