

## 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	18 €
Cabillaud en tempura, sauce tartare basilic et citron vert, frites maison	19 €
St Jacques rôties en coquilles, Vierge de légumes parfumée aux agrumes, risotto crémeux au parmesan	27 €
Tataki de thon au quinoa, Etuée de légumes et chou chinois, espuma betterave rouge	23 €
Dos de cabillaud snacké à la plancha et langoustine rôtie, Risotto crémeux au parmesan, vierge de légumes croquants	26 €

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 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)*

Chirachi et saumon en tartare parfumé mangue - wasabi

Légume en tempura

*Ou*

Salade de chou rouge et carottes, blanc de poulet grillé cajun

Pavé de merlu en croûte d'herbes,

Légumes vapeur et ½ œuf de poule, aïoli

*Ou*

Mignon de cochon mariné soja

Wok de légumes et pommes de terre grenailles, sauce thaï

Carpaccio d'ananas parfumé à la vanille, sorbet citron

*Ou*

Soupe de chocolat Valrhona, poire caramélisée, cubes de pain d'épices

## **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 2 Fromages :	
<i>Chèvre du Poitou / Saint Nectaire fermier, gelée de coing, mesclun de salade</i>	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 €
Gros macaron, crémeux crème brûlée, glace chocolat blanc, coulis mandarine	7 €
Velouté exotique et fruits frais, éclats de tuile coco	7 €
Tarte chocolat Valrhona, crémeux fumé, mendiant praliné - pistache - noisette	7 €

Prix nets TTC et service compris