

3 C

TAPAS ET ENTRÉES

CROUSTILLANTS DE GAMBAS AU BASILIC (6 PIÈCES)	9
FINGER CROQUE SERRANO / COMTÉ & TARTUFATA (6 pièces)	10
BURRATA Burrata 125g huile d'olive	8
TOMATE CŒUR DE BŒUF & PÊCHE RÔTIE Basilic burrata huile d'olive	12
SALADE DE BLANC DE SEICHE CONFIT Sauce chimichurri	12

POKE BOWL

SAUMON & SÉSAME	16
POULET CROUSTILLANT Riz mangue radis carotte chou rouge betterave concombre vinaigrette thaï	16

VÉGÉ

FALAFELS & HOUMOUS DE POIS CHICHE ÉPICÉ	PETIT	10
Courgettes rôties	GRAND	15
WOK DE LÉGUMES Noodles chou chinois carotte saté gingembre citron vert		15

Prix nets TTC service compris

3 C

INCONTOURNABLES

WOK DE CREVETTES Noodles chou chinois carotte saté gingembre citron vert	20
TATAKI DE BŒUF SIMMENTAL Citronnelle gingembre coriandre citron vert huile de sésame soja	24
BURGER DE POULET Piperade Ossau Iraty lard croustillant grenaille BBQ & chorizo	19
BURGER DE BŒUF Confit d'oignon lard croustillant chèvre grenaille BBQ & chorizo	19
TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU & CONDIMENTS Grenaille salade Espelette	20

POISSONS

PAVÉ DE MERLU SNACKÉ Houmous de pois chiche épicé légumes grillés vierge de légumes	26
POULPE GRILLÉ Légumes de saison haddock et aïoli fumé	28
CABILLAUD SNACKÉ Risotto crémeux parmesan herbes fraîches jus de viande	27

VIANDES

PLUMA DE COCHON IBERIQUE Purée maison ail & herbes fraîches jus de viande à l'Espelette	29
ENTRECÔTE FRANÇAISE 350G Grenailles fondantes jus de viande	32
CÔTE DE BŒUF VIANDE FRANÇAISE Légumes ou grenailles jus de viande ou BBQ	34

Prix nets TTC service compris

DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS

Chèvre affiné | Saint Nectaire | confit de rhubarbe | mesclun de salade | pain aux céréales

9

CAFÉ & BOUCHÉE SUCRÉE

6

PAVLOVA FRUITS ROUGES

Crème vanillée, fraises et framboises

9

RIZ AU LAIT VANILLE

Mangue et amandes grillées

8

PROFITEROLE

Chou, glace vanille, sauce chocolat, chantilly

9

MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA

Crème anglaise praliné noisette | chantilly | noisettes torréfiées

9

MENU ENFANT 12 €

1 boisson au choix

Finger croque serrano/emmental

Poisson du moment ou poulet croustillant
Pommes de terre grenaille ou légumes

Boule de glace et sa mignardise

Toutes nos viandes de bœuf, volaille sont origine France
Faux-filet Simmental origine Allemagne
Pluma de cochon origine Ibérique
Glaces artisanales par Gérard Cabiron "Meilleur ouvrier de France desserts glacés"

Prix nets TTC service compris

CARTE

CUISINE, COMPTOIR & COMPAGNIE



OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
MIDI ET SOIR

3 C

MENU DÉCOUVERTE

2 PLATS: 24€ OU 3 PLATS: 28€

UNIQUEMENT LE SOIR EN SEMAINE ET LE SAMEDI MIDI ET SOIR

ŒUF PARFAIT

Crème de maïs et piment d'Espelette, pois chiche et huile de chorizo

Ou

CRUMBLE TOMATE & PARMESAN

Framboise & pistache



PAVÉ DE SAUMON RÔTI

Mousseline de pomme de terre au citron, crème de laitue et amande

Ou

TRAVERS DE PORC

Tomate rôtie au miel et moutarde, jus de viande corsé



PAVLOVA FRAISE & FRAMBOISE

Crèmeux vanillé, coulis de fruits rouges

Ou

PANNA COTTA CHEESECAKE

Pêche rôtie au romarin, éclats de crumble

Prix nets TTC service compris