

3 C**TAPAS ET ENTRÉES****CROUSTILLANTS DE GAMBAS AU BASILIC (6 PIÈCES)**

9

FINGER CROQUE SERRANO / COMTÉ & TARTUFATA
(6 pièces)

10

BURRATA

Burrata 100g | huile d'olive

7

OEUFS PARFAITS

crèmeux topinambour et noisettes

8

PÂTÉ EN CROÛTE VEAU ET POULET

Girolles et châtaignes, chutney pomme butternut

10

GNOCCHI POËLÉS ET CHAMPIGNONS SAUVAGES

Parmesan | jus de viande

12

SALADE DE BLANC DE SEICHE CONFIT

Sauce chimichurri

12

FOIE GRAS MI-CUIT "ROUGIÉ"

Chutney prunes & hibiscus

14

VÉGÉ**FALAFELS & CRÉMEUX DE POTIMARRON**

Potimarron rôti

Supplément Burrata 100g

PETIT 10
GRAND 15
7**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

25

BURGER DE POULET

Piperade | Ossau Iraty | lard croustillant | grenailles | BBQ & chorizo

19

BURGER DE PULLED PORK (EFFILOCHÉ DE PORC)

Confit d'oignon | lard croustillant | Ossau Iraty | grenailles | BBQ & chorizo

19

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU 180G

Condiments | grenailles | salade | Espelette

20

POISSONS**DORADE SNACKÉE**

Mousseline de potimarron rôti | patate douce | vanille | vierge de légumes

26

POULPE GRILLÉ

Légumes de saison grillés | sésame | piquillos

28

CABILLAUD SNACKÉ

Risotto crémeux parmesan | herbes fraîches | jus de viande

27

VIANDES**RIS DE VEAU**

Morilles | purée maison

36

PLUMA DE COCHON IBERIQUE

Purée maison | ail & herbes fraîches | jus de viande à l'Espelette

29

FAUX FILET FRANÇAISE 350G

Grenailles fondantes | jus de viande

30

CÔTE DE BŒUF VIENNE FRANÇAISE

Légumes ou grenailles | jus de viande ou BBQ

34

Prix nets TTC service compris

DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS

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

9

CAFÉ & BOUCHÉE SUCRÉE

6

PAVLOVA EXOTIQUE

Crème vanillée, coulis mangue passion

9

RIZ AU LAIT VANILLE

Coulis de caramel fleur de sel

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

Serrano : Don Fermin 10 mois / Espagne

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

RAVIOLE DE CANARD ET CHAMPIGNONS SAUVAGES
Bouillon de légumes

Ou

PÂTÉ EN CROÛTE VEAU ET VOLAILLE
Châtaignes, champignons, chutney pomme butternut, mesclun de salade

Ou

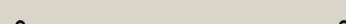
FOIE GRAS MI-CUIT (SUPPLÉMENT 5€)
Chutney prune hibiscus



DORADE SNACKÉE
Poêlée de légumes racines, beurre blanc et harengs

Ou

TOURNEDOS DE VOLAILLE FARCI
Trompettes et marjolaine, mousseline de pomme de terre et tartufata



ANANAS RÔTI AU MIEL EN CARPACCIO
Espuma piña colada

Ou

TARTE CRÉMEUSE AU CHOCOLAT VALRHONA

Prix nets TTC service compris