

3 C

TAPAS ET ENTRÉES

CROUSTILLANTS DE GAMBAS AU BASILIC (6 PIÈCES)	9
FINGER CROQUE SERRANO / COMTÉ & TARTUFATA (6 pièces)	10
BURRATA Burrata 100g I huile d'olive	7
OEUF PARFAIT crèmeux topinambour et noisettes	8
PÂTÉ EN CROÛTE VEAU ET POULET Girolles et châtaignes, chutney pomme butternut	10
GNOCCHI POÊLÉS ET CHAMPIGNONS SAUVAGES Parmesan I 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	PETIT	10
Potimarron rôti	GRAND	15
Supplément Burrata 100g		7
WOK DE LÉGUMES		15
Noodles I chou chinois I carotte I saté I gingembre I citron vert		

Prix nets TTC service compris

3 C

INCONTOURNABLES

WOK DE CREVETTES Noodles I chou chinois I carotte I saté I gingembre I citron vert	20
TATAKI DE BŒUF SIMMENTAL Citronnelle I gingembre I coriandre I citron vert I huile de sésame I soja	25
BURGER DE POULET Piperade I Ossau Iraty I lard croustillant I grenailles I BBQ & chorizo	19
BURGER DE PULLED PORK (EFFILOCHÉ DE PORC) Confit d'oignon I lard croustillant I Ossau Iraty I grenailles I BBQ & chorizo	19
TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU 180G Condiments I grenailles I salade I Espelette	20

POISSONS

DORADE SNACKÉE Mousseline de potimarron rôti I patate douce I vanille I vierge de légumes	26
POULPE GRILLÉ Légumes de saison grillés I sésame I piquillos	28
CABILLAUD SNACKÉ Risotto crèmeux parmesan I herbes fraîches I jus de viande	27

VIANDES

RIS DE VEAU Morilles I purée maison	36
PLUMA DE COCHON IBERIQUE Purée maison I ail & herbes fraîches I jus de viande à l'Espelette	29
FAUX FILET FRANÇAISE 350G Grenailles fondantes I jus de viande	30
CÔTE DE BŒUF VIANDE FRANÇAISE Légumes ou grenailles I jus de viande ou BBQ	34

Prix nets TTC service compris

3 C

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



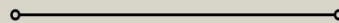
DORADE SNACKÉE

Poêlée de légumes racines, beurre blanc et harenga

Ou

TOURNEDOS DE VOLAILLE FARCIE

Trompettes et marjolaine, mousseline de pomme de terre et tartufata



ANANAS RÔTI AU MIEL EN CARPACCIO

Espuma piña colada

Ou

TARTE CRÉMEUSE AU CHOCOLAT VALHRONA

Prix nets TTC service compris