

3 C

## TAPAS ET ENTRÉES

CROUSTILLANTS DE GAMBAS AU BASILIC (6 PIÈCES) 9

FINGER CROQUE SERRANO / COMTÉ &amp; TARTUFATA (6 pièces) 10

BURRATA 7  
Burrata 100g I huile d'oliveOEUF PARFAIT 8  
Sauce meurette, champignons, oignons et lardons, croûtonsPÂTÉ EN CROÛTE VEAU ET POULET 10  
Girolles et châtaignes, chutney pomme butternutGNOCCHI POÊLÉS ET CHAMPIGNONS SAUVAGES 12  
Parmesan I jus de viandeSALADE DE BLANC DE SEICHE CONFIT 12  
Sauce chimichurriFOIE GRAS MI-CUIT "ROUGIÉ" 14  
Chutney clémentine mangue gingembre

## VÉGÉ

FALAFELS & CRÉMEUX DE POTIMARRON PETIT 10  
Potimarron rôti GRAND 15  
Supplément Burrata 100g 7WOK 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 20  
Noodles I chou chinois I carotte I saté I gingembre I citron vertTATAKI DE BŒUF SIMMENTAL 25  
Citronnelle I gingembre I coriandre I citron vert I huile de sésame I sojaBURGER DE POULET 19  
Piperade I Ossau Iraty I lard croustillant I grenailles I BBQ & chorizoBURGER DE PULLED PORK (EFFILOCHÉ DE PORC) 19  
Confit d'oignon I lard croustillant I Ossau Iraty I grenailles I BBQ & chorizoTARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU 180G 20  
Condiments I grenailles I salade I Espelette

## POISSONS

FILET DE TRUITE 26  
Mousseline de potimarron rôti I patate douce I vanille I vierge de légumesPOULPE GRILLÉ 28  
Légumes de saison grillés I sésame I piquillosCABILLAUD SNACKÉ 27  
Risotto crémeux parmesan I herbes fraîches I jus de viande

## VIANDES

RIS DE VEAU 36  
Morilles I purée maisonPLUMA DE COCHON IBERIQUE 29  
Purée maison I ail & herbes fraîches I jus de viande à l'EspeletteENTRECÔTE FRANÇAISE 350G 32  
Purée maison et pleurotes I jus de viande

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

### VELOUTÉ DU BARRY

Condiment chou-fleur et sarrasin

Ou

### OEUF PARFAIT

Sauce meurette, champignons, oignons et lardons, croûtons

Ou

### FOIE GRAS MI-CUIT (SUPPLÉMENT 5€)

Chutney clémentine mangue gingembre



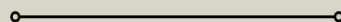
### DOS DE SAUMON

Mousseline de pomme de terre au citron et beurre aux amandes

Ou

### PIÈCE DE BŒUF GRILLÉE

Poêlée de légumes de saison, jus de viande crémé



### TIRAMISU CAFÉ

Ou

### TARTE CRÉMEUSE AU CHOCOLAT VALHRONA

Prix nets TTC service compris