

# LA CARTE

PRINTEMPS/ÉTÉ 2021

## LES ENTRÉES

<b>TERRINE MAISON</b> .....	11€
Pistaches, chutney échalion et pineau, mesclun	
<b>TARTARE DE BŒUF</b> .....	12€
Bœuf, noisettes, roquette, parmesan, huile de basilic, oignons rouges, frites et salade	
<b>FOIE GRAS MAISON</b> .....	15€
Chutney pommes et fraises, fruits rouges	
<b>GRAVELAX DE SAUMON LABEL ROUGE</b> .....	14€
Saumon confit au sel d'agrumes, herbes fraîches, crème fumée	
<b>SALADE CÉSAR</b> .....	14€
Émincé de poulet croustillant, anchois, parmesan, oignons frits, œuf mollet, sauce César	
<b>SALADE SAUMON</b> .....	14€
Gravelax de saumon label rouge, épeautre, fèves, vinaigrette sésame, oignons frits, pickles de radis, salade, pop-corn de chou-fleur	
<b>SALADE FRAÎCHEUR</b> .....	14€/18€
Avocat, menthe, citronnelle, agrumes, concombres, salade romaine, amandes, vinaigrette sésame	

## LES PLATS

<b>PIÈCE DU BOUCHER</b> .....	18€
Frites maison, salade, sauce maison	
<b>TARTARE DE BŒUF</b> .....	18€
Bœuf, noisettes, roquette, parmesan, huile de basilic, oignons rouges, frites et salade	
<b>MIGNON DE VEAU ET GNOCCHI À L'ESTRAGON</b> .....	24€
Aubergines et courgettes grillées, mousseline de poivrons, jus de viande aux olives	
<b>PAVÉ DE MAIGRE CROÛTE DE CHORIZO* ET LÉGUMES VERTS</b> ..	23€
*OPTION SANS PORC SUR DEMANDE Fèves, petits pois, haricots verts, dés de chorizo, sauce concombre	
<b>FILET DE MERLU RÔTI ET RIZ CROUSTILLANT</b> .....	18€
Poêlée de légumes de saison, chips de basilic, huile de basilic, sauce tomatée	
<b>RISOTTO D'ÉPEAUTRE VÉGÉTARIEN</b> .....	16€
Bouillon de légumes, citron confit, fèves, champignons, pecorino romano, copeaux de fenouil	

## LES BURGERS

<b>BURGER D'ICI</b> .....	17€
Bœuf limousin, lard croustillant, Altitude 131, confiture d'oignons, pickles de radis, salade iceberg, pain viennois maison, mayonnaise, frites maison, salade, sauce maison	
<b>BURGER VÉGÉTAL VÉGÉTARIEN</b> .....	17€
Aubergines en tempura, scarmoza, courgettes rôties, oignons rouges rôtis, roquette, sauce citronnée, pickles de radis, pain viennois au thym maison	

## LES PÂTES

<b>PÂTES AUX COQUILLAGES</b> .....	16€
Jus de coquillages, mascarpone, zeste citron, parmesan	
<b>PÂTES CARBONARA À MA FAÇON</b> .....	17€
Lard de porc grillé, crémeux de jaune d'œuf, pecorino romano	
<b>PÂTES AU PISTOU SIMPLEMENT VÉGÉTARIEN</b> .....	15€
Pistou d'amandes et basilic, chèvre frais du Poitou	

## LES SALADES

<b>BOWL CÉSAR</b> .....	14€/18€
Émincé de poulet croustillant, anchois, salade romaine, parmesan, oignons frits, œuf mollet, sauce César	
<b>BOWL SAUMON</b> .....	14€/18€
Gravelax de saumon label rouge, épeautre, fèves, vinaigrette sésame, oignons frits, pickles de radis, salade, pop-corn de chou-fleur	
<b>BOWL FRAÎCHEUR VÉGÉTARIEN</b> .....	14€/18€
Avocat, menthe, citronnelle, agrumes, concombres, salade romaine, amandes, vinaigrette sésame	

## À DÉCOUVRIR FORMULE DU JOUR

12€ PLAT SEUL  
15€ ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT  
18€ ENTRÉE PLAT DESSERT



UNE NOUVELLE FORMULE DU  
JOUR CHAQUE SEMAINE !



## LES FROMAGES

**ASSIETTE DE FROMAGES À PARTAGER OU PAS.....6€**  
4 fromages locaux, chutney fraises et pommes

**À DECOUVRIR**  
**LE MENU ENFANT 14€**

**N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER**  
**LE MENU ENFANT DU JOUR !**

## LES DESSERTS

**CHEESECAKE AVOCAT CITRON VERT..... 8€**  
Granola et chantilly maison

**TARTE CITRON ..... 7€**  
Meringue flambée et chantilly maison

**PROFITEROLES ..... 8€**  
Choux, glace vanille, sauce chocolat

**SALADE DE FRUITS DE SAISON ..... 7€**  
Tuiles pistache

**CAFÉ GOURMAND ..... 10€**  
Café, macaron, meringue, entremet, sorbet

**COUPE GLACÉE SORBET ET CRÈME GLACÉE.....3€ LA BOULE**



## POUR LES GOURMANDS :

### LE MENU 42€

#### FOIE GRAS

Chutney pommes et fraises, fruits rouges

OU

#### GRAVELAX

Saumon confit au sel d'agrumes, herbes fraîches, crème fumée

#### MIGNON DE VEAU ET GNOCCHI À L'ESTRAGON

Aubergines et courgettes grillées, mousseline de poivrons,  
jus de viande aux olives

OU

#### PAVÉ DE MAIGRE CROÛTE DE CHORIZO\* ET LÉGUMES VERTS

\*OPTION SANS PORC SUR DEMANDE

Fèves, petits pois, haricots verts, dés de chorizo\*, sauce concombre

#### TARTE CITRON

Meringue flambée, chantilly maison

OU

#### PROFITEROLES

Choux, glace vanille, sauce chocolat

