

LA CARTE

PRINTEMPS/ÉTÉ 2021

LES ENTRÉES

- TERRINE DE LAPIN**..... 11€
Pistaches, chutney échalion et pineau, mesclun
- TARTARE SUR MESURE**..... 12€
-Bœuf, noisettes, roquette, parmesan, huile de basilic, oignons rouges
OU
-Bar, citron vert, pickles de radis, coriandre, huile de basilic, oignons rouges
- SALADE FRAÎCHE DE HARICOTS VERTS ET FRUITS D'ÉTÉ**... 12€
Fraises, pêche blanche, oignons nouveaux, vinaigrette hibiscus
- GRAVELAX DE SAUMON LABEL ROUGE**..... 13€
Saumon confit au sel d'agrumes, herbes fraîches, crème fumée
- LE FOIE GRAS**..... 15€
Chutney pommes & fraises, fruits rouges
- SALADE CÉSAR**..... 14€
Émincé de poulet croustillant, anchois, parmesan, oignons frits, œuf mollet, sauce César
- TOMATES MULTICOLORES ET BURRATA**..... 14€
Roquette, olives de kalamata, huile de basilic, vinaigre balsamique, oignons frits, graines de courge et de tournesol
- SALADE SAUMON**..... 14€
Gravelax de saumon label rouge, épeautre, fèves, vinaigrette sésame, oignons frits, pickles de radis, salade, pop-corn de chou-fleur
- SALADE FRAICHEUR**..... 14€
Avocat, menthe, citronnelle, agrumes, concombres, salade romaine, amandes, vinaigrette sésame

LES VIANDES

- PIÈCE DU BOUCHER**..... 18€
Frites maison, salade, sauce maison
- MIGNON DE VEAU ET GNOCCHI À L'ESTRAGON**..... 24€
Aubergines grillées, courgettes grillées, mousseline de poivrons, jus de viande aux olives de Kalamata
- SUPRÊME DE POULET FERMIER ET POLENTA CRÉMEUSE**... 19€
Parmesan, tomates confites, chips de basilic, jus de volaille au thym
- TARTARE DE BŒUF**..... 18€
Noisettes, roquette, parmesan, huile de basilic, oignons rouges, frites, salade, mayonnaise maison

LES POISSONS

- FILET DE MERLU RÔTI ET RIZ CROUSTILLANT**..... 18€
Poêlée de légumes de saison, chips de basilic, huile de basilic, sauce tomate
- PAVÉ DE MAIGRE CROÛTE DE CHORIZO ET LÉGUMES VERTS**... 23€
Fèves, petits pois, haricots verts, dés de chorizo, sauce concombre (peut être décliné sans porc)
- TARTARE DE BAR**..... 19€
Citron vert, pickles de radis, coriandre, huile de basilic, oignons rouges, fleur de fenouil, frites, salade, mayonnaise maison
- FISH & CHIPS DE LA TABLE DU BOIS**..... 18€
Frites maison, sauce tartare

LES VÉGÉTARIENS

- RISOTTO D'ÉPEAUTRE**..... 16€
Bouillon de légumes, citron confit, fèves, champignons, pecorino romano, copeaux de fenouil
- ASSIETTE VÉGÉTALE**..... 15€
Purée de poivrons, poêlée de légumes d'été, olives de kalamata, légumes croquants, huile de basilic, graines de courge

LES BURGERS

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

LES PÂTES

- PÂTES AU COQUILLAGES**..... 16€
Jus de coquillage, mascarpone, zeste citron, parmesan, fleur de fenouil
- PÂTES CARBONARA À MA FAÇON ET TRUFFE**..... 17€
Lard de porc grillé, crémeux de jaune d'œuf, tartuffon, pecorino romano
- PÂTES AU PISTOU SIMPLEMENT**..... 15€
Pistou d'amandes et basilic, chèvre frais du Poitou

LES SALADES

- BOWL CÉSAR**..... 18€
Émincé de poulet croustillant, anchois, salade romaine, parmesan, oignons frits, œuf mollet, sauce César
- BOWL SAUMON**..... 18€
Gravelax de saumon label rouge, épeautre, fèves, vinaigrette sésame, oignons frits, pickles de radis, salade, pop-corn de chou-fleur
- BOWL FRAICHEUR**..... 18€
Avocat, menthe, citronnelle, agrumes, concombre, salade romaine, amandes, vinaigrette sésame
- TOMATES MULTICOLORES ET BURRATA**..... 18€
Roquette, oignons nouveaux, olives de Kalamata, huile de basilic, vinaigre balsamique, oignons frits, graines de courge et de tournesol

À DÉCOUVRIR

FORMULE DU JOUR

DISPONIBLE LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

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



LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES 8€
4 fromages locaux, chutney fraises et pommes

LES DESSERTS

CHEESECAKE AVOCAT CITRON VERT 8€
Granola et chantilly maison

LE ROUSSILLON 8€
Mousse nougat, confit d'abricots parfumé au romarin, abricots frais, chantilly maison

TARTE CITRON 7€
Meringue flambée, chantilly maison

PROFITEROLES 8€
Choux, glace vanille, sauce chocolat

MOELLEUX CHOCOLAT 7€
Glace au choix, gruë de cacao, chantilly maison

À DÉCOUVRIR
LE MENU ENFANT À 14€

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

SALADE DE FRUITS DE SAISON 6€
Tuiles pistache

DAME BLANCHE 7€
Crème glacée chocolat, crème glacée vanille, chantilly, sauce chocolat, tuiles pistache

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

COUPE GLACÉE SORBET ET CRÈME GLACÉE 3€ LA BOULE
SORBET: fraise, framboise, citron, cassis
CRÈME GLACÉE: vanille, chocolat, pistache, chocolat, caramel salé, café

POUR LES GOURMANDS : LES MENUS

LE BON 32€

TERRINE DE LAPIN
Pistaches, chutney échalion pineau, mesclun

OU

SALADE FRAÎCHE DE HARICOTS VERTS ET FRUITS D'ÉTÉ
Fraises, pêche blanche, oignons nouveaux, vinaigrette hibiscus

SUPRÊME DE POULET FERMIER ET POLENTA CRÉMEUSE
Parmesan, tomates confites, chips de basilic, jus de volaille au thym

OU

FILET DE MERLU RÔTI ET RIZ CROUSTILLANT
Poêlée de légumes de saison, chips de basilic, huile de basilic, sauce tomatée

OU

RISOTTO D'ÉPEAUTRE
Bouillon de légumes, citron confit, fèves, champignons, pecorino romano, copeaux de fenouil

CHEESECAKE AVOCAT CITRON VERT
Granola, chantilly maison

OU

MOELLEUX CHOCOLAT

LE MEILLEUR 42€

GRAVELAX DE SAUMON LABEL ROUGE
Saumon confit au sel d'agrumes, herbes fraîches, crème fumée

OU

FOIE GRAS MAISON
Chutney pommes, fruits rouges

PAVÉ DE VEAU ET GNOCCHI À L'ESTRAGON
Aubergines grillées, courgettes grillées, mousseline de poivrons, jus de viande aux olives

OU

PAVÉ DE MAIGRE CROÛTE DE CHORIZO ET LÉGUMES VERTS
Fèves, petits pois, haricots verts, dés de chorizo, sauce concombre

LE ROUSSILLON
Mousse nougat, confit d'abricots parfumé au romarin, abricots frais, chantilly maison

OU

PROFITEROLES
Choux, glace vanille, sauce chocolat