

CARTE & MENUS



AU COMPTOIR

A toute heure

Houmous de Butternut à la Noisette	5,00€
---	--------------

Rillettes de Poissons	6,00€
------------------------------	--------------

Moules citronnées en demi-coquille	7,00€
---	--------------

Fleurs de Tête de Moine	8,00€
--------------------------------	--------------

Morcillas de Wagyu, Piquillos	9,00€
--------------------------------------	--------------

Carpaccio de Truite Fumée et Blinis Maison	9,00€
---	--------------

Boîte de Sardines « La Guildive »	9,00€
--	--------------

Paleta Gran Reserva

9,00€

Taloa Basque

9,00€

Les Fameux Pâtés de Jean-Pierre, by Mister Vinet

10,00€

Les 6 Huitres De Mr Joguet

Le Verre de Blanc « Saute Bergère»

16,00€

LES ENTRÉES

Œuf Coque à la Truffe

7,00€

Tartare Végétal, Nuage de Betterave et Oyster Leaf

8,00€

Poireaux Fumés Vinaigrette et Pétoncles

9,00€

Os à Moelle aux Épines de Pin

9,00€

Mouclade Rochelaise

12,00€

Ris de Veau, Panais, Sauce au Maury

15,00€

Palourdes Farcies (x12)

18,00€

LES HUÎTRES

Huîtres Joguet spéciales n°3

les 6 les 9 les 12
12,00€ 18,00€ 24,00€

SUR LE POUCE

12:00 - 18:00

Croque Monsieur Salade

9,00€

FORMULE DÉJEUNER

Du lundi au vendredi

De 12:00 à 14:00

Plat du jour

18,00€

Entrée - Plat

21,00€

Plat - Dessert

21,00€

Entrée - Plat - Dessert

23,00€

LES PLATS

Accompagnements au choix

LES VIANDES

Bœuf : UE - Porc : UE - Volaille : France - Veau : France - Tartare : France

Steack à Cheval du Pompon

18,00€

Le Plat Mijoté du Moment

22,00€

Filet Mignon de Porc Brioché à la Truffe

25,00€

Andouillette Artisanale du Pompon

26,00€

Côte de Bœuf "Sachi Choco" 1 Kg à partager

85,00€

Sauce au choix : Bleue, Béarnaise, Maury

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Fish & Chips Sauce Tartare **18,00€**

Tournedos de Merlu à la Grenobloise **24,00€**

Cocotte Luttée de Crevettes & Pétoncles, Crème de Crustacés **26,00€**

Sole Meunière **39,00€**

Homard Grillé Entier au Beurre Rouge /100grs
400g/600g **15,00€**

LES VÉGÉS

Polenta Crémeuse, Potimarron, Poire, Espuma de Pain Grillé **18,00€**

Pâtes aux Truffes **23,00€**

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison

Frites maison

Purée de Pommes de Terre

Gratin de Butternut

Légumes d'Hiver Rôtis

Gratin de Coquillettes

Garniture supplémentaire

5,00€

MENU ENFANT

10,00€

PLATS AU CHOIX

Gratin de Coquillettes & Jambon Blanc

Fish & Chips

DESSERT**1 Boule de Glace****LES DESSERTS****Sélection de Notre Fromager Xavier Ropert 9,00€****Nage de Clémentines, Baies de la Passion et Financier 8,00€****Brioche Perdue Pomme-Coing 9,00€****Cheesecake de Potimarron, Orange, Spéculeos et Cannelle 9,00€****Tartelette Citron Meringuée 9,00€****Croustillant Chocolat Caramel 12,00€****Café gourmand 9,00€**

Café gourmand

9,00€

La Boule de Glace

Caramel, Noisette, Noix de Coco, Pistache, Rhum-Raisins, Vanille Bourbon, Stracciatella, Fraise, Framboise, Cassis, Chocolat Noir, Citron 2bles 6€.,

Jaune, Mangue, Pamplemousse Rose, Fruit de la Passion, Poire, Pêche de Vigne

3,50€

Supp. chantilly 1,00€

Expresso Martini Gourmand

13,00€

NOS SORBETS ARROSÉS

Colonel

Sorbet citron vert & Vodka

11,00€

Williamine

Sorbet poire & Eau de vie de poire Williams

11,00€