

Para picar



PETITE OU GRANDE PLANCHE DE TAPAS À PARTAGER ET À COMPOSER SELON VOS ENVIES...

Pour viser juste, 1 personne = 1 tapas

- | | | | |
|--|----------------|---|----------------|
| DIPS DE POULET | 11,90 € | BURRATA | 10,90 € |
| <i>Croustillants à souhait !</i> | | | |
| CHIPIRONS FRITS | 12 € | SAINT-MARCELIN TRUFFÉ | 9,90 € |
| <i>Et leur sauce tartare aux écorces de citron vert.</i> | | <i>Rôti... La fondance à l'état pur !</i> | |
| BRUSCHETTA BURRATA | 9,90 € | TATAKI DE THON | 12,90 € |
| <i>Demi Burrata sur toast de pain de campagne.</i> | | (QUALITÉ SASHIMI) | |
| | | <i>Marinade asiatique avec une pointe de fraîcheur.</i> | |
| TARTINES IBÉRIQUES | 9,90 € | GROSSE GAMBAS POÊLÉES | 15,90 € |
| <i>Jambon bodega, tomme de brebis basque et ketchup piquillos.</i> | | <i>Persillade et jus de crustacés.</i> | |
| JAMBON BODEGA | 11,90 € | TOMATES FÊTA | 9,90 € |
| | | <i>Tomates, roquette, féta, oignons rouges, chips de pain et vinaigrette de tapenade.</i> | |
| OS À MOELLE | 11,90 € | CROQUETTES DE JAMBON | 11,90 € |
| <i>À la chapelure de jambon ibérique.</i> | | IBÉRIQUE | |
| | | <i>Mayonnaise à l'ail noir.</i> | |

NOS PANCHES A PARTAGER

PLACHE CHEESE & TURF POUR 2 PERSONNES 19€

Saint-Marcelin truffé, tomme de brebis basque, fuet de notre artisan charcutier et jambon bodega.

PETITE CANAILLERIE POUR 2 PERSONNES 15€

Fuet de notre artisan charcutier, jambon bodega, chorizo ibérique, pâté au jambon ibérique et piment d'Espelette et sauce pan-con.

PLANCHE DES COPAINS POUR 3/4 PERSONNES 32€

Fuet de notre artisan charcutier, jambon bodega, chorizo ibérique, pâté au jambon ibérique et piment d'Espelette et croquette de jambon ibérique !



Salades



AVE CAESAR 18,90 €

Jeunes pousses du potager, émincés de poulet panés, lardons fumés croustillants, oeuf poché coulant, tomate rôties, Grana Padano, chips de pain maison et sauce césar.

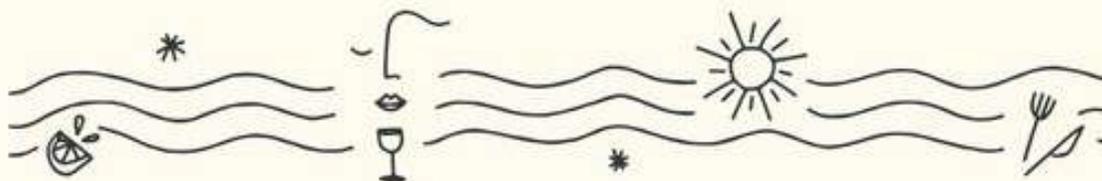
TATAKI DE THON 18,90 €

QUALITÉ SASHIMI...

Boulgour mariné aux herbes, thon grillé à la flamme, légumes croquants, suprêmes d'agrumes et vinaigrette asiatique.

CAPRESE 18,90 €

Tomates anciennes, tomates rôties, burrata crémeuse, roquette, pignons de pin grillés, chips de pain, vinaigrette à l'huile aux herbes fraîches et écorces d'agrumes.



Viandes



NOS ACCOMPAGNEMENTS

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES
DE FRITES MAISONS ET SALADE.

BAVETTE D'ALOYAU

18,90 €

Tendre et racée

BROCHETTE DE BOEUF

18,90 €

*Marinsade fumée, l'été dans
votre assiette !*

FILET DE BOEUF

27,90 €

AU BEURRE TRUFFÉ.

*Tendre à souhait, une
merveille !*

FAUX-FILET

23,90 €

*Le petit frère de notre
célèbre entrecôte !*

ENTRECÔTE PERSILLÉE

29,90 €

350g de pur bonheur !

MAGRET DE CANARD

27,90 €

*Il n'y a que chez nous qu'on
en sert encore entier...*

BAVETTE DE COCHON

18,90 €

*Accompagnée de sauce
chimichurri, dorée à la
plancha.*

BASSE-CÔTE PERSILLÉE

22,90 €

Alerte, gros kiff !

ROGNON DE VEAU

19,90 €

*Évidemment qu'on en sert
encore !*

NOTRE CÔTE DE BOEUF

69 €

ENV. 1KG

*Même si elle n'est pas
maturée, elle reste
extrêmement tendre, un régal
!*

NOTRE SÉLECTION DEALER DE VIANDE

CÔTE DE BOEUF AU POIDS : XTRA 8€/ 100G

Maturée sous vos yeux, 30 jours minimum.

FAUX-FILET SUR OS 500G ENVIRON 43 €

Naturellement persillé et mûré 20 jours !

T-BONE 1,1 KG ENVIRON 85 €

Découpe américaine qui comprend le faux-filet et le filet sur la même pièce, mûrée 20 jours.



Burgers



BURGER SIGNATURE 18 €

DOUBLE +5€

Pain moelleux de notre artisan boulanger, steak haché façon bouchère, comté fondant, lard fumé, oignons rouges et sauce aux cèpes.



CHICKEN CRISPY BURGER 18 €

DISPO EN VEGGIE !

Pain moelleux de notre artisan boulanger, poulet pané bien crispy, comté fondant et sauce tartare.



BURGER COIN-COIN

18€

*Pain moelleux de notre artisan boulanger,
effiloché de cuisse de canard confite et
compotée d'échalotes, comté fondant, escalope
de foie et sauce foie gras*



Mettons-nous au frais !



TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 18,90 €

DOUBLE +5€

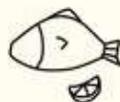
*Tartare de bœuf classique mais avec une touche dont seul notre
chef a le secret !*

CARPACCIO DE BŒUF 19,90 €

DOUBLE +5€

Un classique qui va vous surprendre !

Poissons



NOTRE ACCOMPAGNEMENT

TOUS NOS POISSONS SONT SERVIS AVEC UNE PURÉE MAISON
ET DES LÉGUMES RÔTIS DE SAISON

ENCORNET SNACKÉ 17,90 €

*Lamelles d'encornet, vierge de légumes. Bien entourés ces
calamars !*

FISH AND CHIPS 18,90 €

*Le fish, c'est chic ! Servi avec frites maison et sauce
tartare.*

PÊCHE DU JOUR 16,90 €

PAVÉ DE SAUMON 20,90 €

Vierge de légumes croquants.

GROSSES GAMBAS POÊLÉES 21 €

Persillade et jus de crustacés.

HOMARD ENTIER 43 €

Herbes fraîches et huile d'agrumes.

TATAKI DE THON 21,90 €

QUALITÉ SASHIMI...

Petite marinade asiatique pleine de fraîcheur.

TARTARE DE SAUMON 21,90 €

SO FREEEEEEESH !

*Légèrement cuit au sel, marinade aux herbes, twist d'agrumes
et poivre de timut. Et frites maison bien sûr !*

Nos desserts maison



PANNA COTTA

À la vanille de Madagascar,
coulis abricot.

7€

TIRAMISU

Aux fruits rouges.

7€

MOUSSE CHOCO

Éclats de noisettes
caramélisées.

7€

LOVE & YUZU

Biscuit sablé noisette,
mousse mascarpone yuzu et
suprêmes d'agrumes !

7,50€

L'ÉNOOOOORME PROFITEROLE

9,50€

Chou craquelin à la glace vanille,
chocolat très très fondant,
chantilly maison et noisettes
caramélisées

LE PAIN PERDU DE MAMIE**

9,50€

Brioche moelleuse dorée, avec une
boule de glace vanille et caramel
maison **contient de l'alcool

LA COUPE GOURMANDE

8,50€

Glace vanille, chocolat fondant,
cookies maison et chantilly

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

9,50€

Parfait pour les indécis ou les
p'tites faims

DIGEO GOURMAND

15,90€

On remplace le café par un digestif
au choix !

NOS GLACES ARTISANALES

Vanille, chocolat, café, fraise, citron, poire, caramel,
passion et framboise

1 BOULE

3€

2 BOULES

4,50€

3 BOULES

6€

SUPPLÉMENT CHANTILLY

+1€

