

## Formule midi

ENTRÉE + PLAT OU PLAT +  
DESSERT 15,90€

Uniquement le midi, hors we et jours fériés

ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
18,90€

Uniquement le midi, hors we et jours fériés

### - ENTRÉES -

#### ŒUF DU MOMENT

*Selon l'humeur de nos  
cuisiniers.*

#### TARTINE IBÉRIQUE

*Jambon serrano 18 mois, tomme  
de brebis basque et ketchup  
de piquillos.*

#### TOMATE FÊTA

*Tomates anciennes, mâche,  
fêta, oignons rouges, chips  
de pain et vinaigrette de  
tapenade.*

### - PLATS -

#### PLAT DU JOUR

*Grillé, mijoté, rôti ? Tout  
dépend de l'humeur de nos  
cuisiniers.*

#### ENCORNET SNACKÉ

*Lamelles d'encornet et vierge  
de légumes aux herbes  
fraîches... Bien entourés, ces  
calamars !*

#### FAUX-FILET

*Le petit frère de notre  
célèbre entrecôte ! 200gr*

+4€

### - DESSERTS -

#### PANNA COTTA

*À la vanille de Madagascar,  
coulis abricot et agrumes.*

#### MOUSSE AU CHOCOLAT

*Éclats de noisettes  
caramélisées.*

#### CAFÉ GOURMAND

+3€

*Un espresso et tous ses amis  
: cookie, panna cotta, mousse  
chocolat, Love & Yuzu.*

RÉSERVEZ

## Tapas



ET SI ON COMMENÇAIT AVEC UNE PLANCHE DE TAPAS À PARTAGER ET À COMPOSER SELON VOS ENVIES ?

<b>DIPS DE POULET</b>	<b>9,50 €</b>	<b>BURRATA</b>	<b>10,50 €</b>
<i>Croustillants à souhait !</i>		<i>Sur crostini, aux herbes fraîches et huile d'agrumes.</i>	
<b>CHIPIRONS FRITS*</b>	<b>12 €</b>	<b>TARTINES IBÉRIQUES</b>	<b>9,50 €</b>
<i>Et leur sauce tartare aux écorces de citron vert !</i>		<i>Jambon serrano 18 mois, tomme de brebis basque et ketchup de piquillos.</i>	
<b>TATAKI DE THON*</b>	<b>12,50 €</b>	<b>SAINT-MARCELLIN TRUFFÉ</b>	<b>8,50 €</b>
<b>QUALITÉ SASHIMI</b>		<i>Rôti... La fondance à l'état pur !</i>	
<i>Petite marinade asiatique pleine de fraîcheur.</i>		<b>CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE</b>	<b>11 €</b>
<b>PATA NEGRA</b>	<b>18 €</b>	<i>Mayonnaise à l'ail noir.</i>	
<i>Jambon ibérique à la patte noire, affiné 24 mois par notre éleveur espagnol.</i>		<b>GROSSES GAMBAS POÊLÉES</b>	<b>15,50 €</b>
<b>OS À MOELLE À LA CHAPELURE DE JAMBON IBÉRIQUE</b>	<b>11,50 €</b>	<i>Persillade et jus de crustacés.</i>	
<i>Carrément cansille !</i>			

Carrément canaille !

crustacés.

## NOS PLANCHES À PARTAGER

### PLANCHE CHEESE & TURF POUR 2 PERSONNES 18€

*Saint-Marcellin truffé, tomme de brebis basque, fuet de notre artisan charcutier et jambon serrano 18 mois.*

### PETITE CANAILLERIE POUR 2 PERSONNES 15€

*Fuet de notre artisan charcutier, jambon serrano 18 mois, chorizo ibérique, pâté au jambon ibérique et piment d'Espelette et sauce pancon.*

### PLANCHE DES COPAINS POUR 3/4 PERSONNES 32€

*Fuet de notre artisan charcutier, jambon serrano 18 mois, chorizo ibérique, pâté au jambon ibérique et piment d'Espelette et croquettes de jambon ibérique !*



## Salades



Un esprit sain dans un corps sain...  
sans forcément renoncer aux frites



### AVE CESAR ! 17 €

*Je suis venu, j'ai vu, j'ai mangé : jeunes pousses du potager, émincés de poulet panés, lardons fumés croustillants, œuf poché coulant, tomates rôties, Grana Padano, chips de pain maison et sauce César.*

### TATAKI DE THON\* 17 €

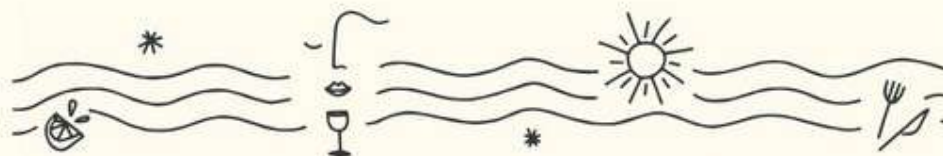
QUALITÉ SASHIMI...

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

*\*Petite exception, produits congelés*

### CAPRESE 16,50 €


*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



O LIMITE AVEC NOS FRITES !

Frites à volonté  
avec nos viandes 

### BAVETTE D'ALOYAU

16,50 €

Tendre et racée, tel un classique qui se respecte.

### ROGNON DE VEAU

19,50 €

Évidemment qu'on en sert encore !

### FAUX-FILET

22,50 €

Le petit frère de notre célèbre entrecôte !

### FILET DE BŒUF

23,50 €

Au beurre truffé. Tendre à souhait, une merveille !

### BAVETTE DE COCHON

16,50 €

Accompagnée de sauce chimichurri, dorée à la plancha... pour changer de l'ailou !

### BASSE-CÔTE PERSILLÉE

18,50 €

Alerte, gros kiff !

### DEMI MAGRET DE CANARD 18,50 €

MAGRET ENTIER +6€

Du coin-coin et du miam-miam pour tous les appétits !

### NOTRE ENTRECÔTE

28,50 €

### PERSILLÉE

À vos estomacs : 350g de pur bonheur

### BROCHETTE DE BŒUF

17,50 €

Marinade fumée. L'été dans votre assiette !

Cèpes, bleu, tartare, poivre et chimichurri : faites votre choix (1 sauce par pers).  
Sauce supplémentaire : 1 €



votre assiette !

sauce supplémentaire : 1 €

### NOTRE FAMEUX SURF AND TURF 38,50€

PARCE QU'IL FAUT BIEN UN PLAT SIGNATURE !

*Filet de bœuf au beurre truffé + 1/2 homard sur une même planche. Et hop. plus besoin de choisir entre terre et mer !*

### NOTRE SÉLECTION DEALER DE VIANDE

*Chaque semaine, Henri, notre dealer de viande, sélectionne pour vous des pièces de viande d'une qualité irréprochable.*

#### CÔTE DE BŒUF 65 €

1 KG ENVIRON

#### - NOS PIÈCES DE BŒUF EXTRA MATURÉES -

#### CÔTE DE BŒUF AU POIDS XTRA

8 € / 100G

*Maturée sous vos yeux, 30 jours minimum !*

#### FAUX-FILET SUR OS 500G ENVIRON

39 €

*Naturellement persillé et mûré 20 jours !*

#### T-BONE 1,1 KG ENVIRON

85 €

*Faux-filet & filet de bœuf 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, salade, oignons rouges et sauce aux cèpes. Tout ce qu'il faut, là où il faut.*

### **CHICKEN CRISPY BURGER**

**17,50 €**

**DISPO EN VEGGIE, AVEC DE L'ÉMINCÉ VÉGÉTAL\***

*Pain moelleux de notre artisan boulanger, poulet pané bien crispy, comté fondant, un peu de mâche et ce qu'il faut de sauce tartare.*

## Tartares



*Mettons-nous au frais !*

### **TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 17€**

DOUBLE +5€

*Tartare de bœuf haché minute comme chez le boucher mais avec une touche dont seul notre chef a le secret !*

### **CARPACCIO DE BŒUF 18,50€**

DOUBLE +5€

*Un classique qui va vous surprendre !*





## POISSONS



### NOTRE ACCOMPAGNEMENT

NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS DE PURÉE ET LÉGUMES DE SAISON  
RÔTIS À VOLONTÉ !

### ENCORNET SNACKÉ 16,50 €

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

### FISH AND CHIPS 17,50 €

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

### TATAKI DE THON\* 21 €

QUALITÉ SASHIMI...

*Sinon rien ! Petite marinade asiatique pleine de fraîcheur !  
\*Petite exception, produits congelés*

### PAVÉ DE SAUMON 18,50 €

*Vierge de légumes croquants.*

*\*Petite exception, produits congelés*

**PAVÉ DE SAUMON 18,50 €**

*Vierge de légumes croquants.*

**GROSSES GAMBAS POÊLÉES\* 21 €**

*Persillade et jus de crustacés.*

**TARTARE DE SAUMON 21 €**

**SO FREEESH !**

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

**HOMARD ENTIER 39 €**

*Herbes fraîches et huile d'agrumes.*

**NOTRE PLAT SIGNATURE**

**NOTRE FAMEUX SURF AND TURF 38,50 €**

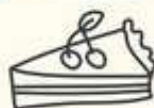
**PARCE QU'IL FAUT BIEN UN PLAT SIGNATURE !**

*Un filet de bœuf beurre truffé et un 1/2 homard, tout ça sur  
la même planche !*



**RÉSERVEZ**

## Nos desserts maison



### PANNA COTTA

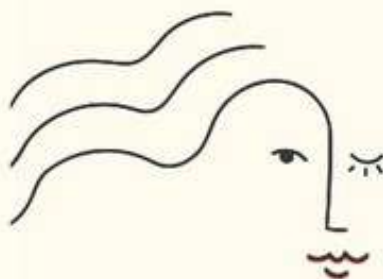
6,50 €

À la vanille de Madagascar,  
coulis abricot et agrumes

### CHURROS

6,50 €

De vrais churros avec du vrai  
Nutella : inimitable !



### L'ÉNOOOOOORME PROFITEROLE

9 €

Gros chou craquelin à la glace  
vanille, chocolat très très fondant  
et noisettes caramélisées : même pas  
peur !

### MOUSSE AU CHOCOLAT

6,50 €

Éclats de noisettes caramélisées :  
la gourmandise à l'état pur.

### LE PAIN PERDU DE MAMIE\*

7,50 €

Brioche moelleuse dorée à souhait,  
avec une boule de glace vanille et  
du caramel maison. Retour en enfance  
illico !\*contient de l'alcool

### LA COUPE GOURMANDE

8,50 €

Glace vanille nappée de chocolat  
fondant, parsemée de cookies maison  
et sublimée de chantilly. Tout un  
art !



### CAFÉ GOURMAND

8,50 €

Un espresso et tous ses amis  
: cookie, panna cotta, mousse  
chocolat, Love & Yuzu.

### DIGEO GOURMAND\*

12 €

Digestif au choix ! Cookie,  
panna cotta, mousse chocolat,  
Love & Yuzu.

chocolat, Love & Yuzu.

Love & Yuzu.

## LOVE & YUZU

6,50 €

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

## NOS GLACES ARTISANALES

*Vanille, chocolat, café, fraise, citron, poire, caramel beurre salé... AR-TI-SA-NALES on a dit !*

1 BOULE ~~~~~ 3 €

2 BOULES ~~~~~ 4,50 €

3 BOULES ~~~~~ 6 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY ~~~~~ +1 €



COLONEL ~~~~~ 8 €

WILLIAMINE ~~~~~ 8,50 €

IRISH COFFEE ~~~~~ 8,50 €



RÉSERVEZ