

# GRANDS CRUS

Sélection du Caviste

## BRUNCH

27€

Buffet sucré à volonté + Boissons  
(thé glacé maison, citronnade, jus d'orange pressé...)

### PLATS CHAUDS

- \* Duo de tartare : tartare de rilette et tartare de thon du chef
- \* Oeufs cocotte lardons
- \* Fricassé de volaille au chorizo
- \* Mi cuit de thon pané aux noisettes, patates douces rôties, chouxilly d'avocat
- \* Tartare de légumes

du Vin



Tartare du Jour 16€

Duo de si Pette et Tartare  
de Thom a char d citron.

Suggestion chaude 10€

Oeufs cocottes parmesan  
et Chouizo.

Tartare d'exception 25€

Tartare de Thom à la  
Mangue et Vinaigre de  
Framboise

Dessert du Jour 6€

Tartare d'ananas à la  
menthe.

Café gourmand 11.50€

Carotte cake, cookies, crumble  
pommes, Mousse chocolat, cake  
au citron et...

AU  
TOP!!



LE BE



## Tartare du Jour: 16€

Duo de Tartare: Duo de rillettes et  
Tartare de Thon parfumé à l'achard  
citron, oignons blanc, oignons Vert,  
Tomate cerise.

## Suggestion chaude du moment: 10€

Oeufs cocottes parmesan et chorizo.

## Tartare d'Exception: 25€

Tartare de Thon à la Mangue et  
Vinaigre de Framboise.

## Dessert Du Jour: 6€

Tartare d'Amaras à la menthe

## Café Gourmand: 11.50€

Carotte cake, cookies, crumble pommes,  
Mousse chocolat, cake aux noix et  
crème anglaise.

Tous nos plats et Desserts sont fait  
Maison.

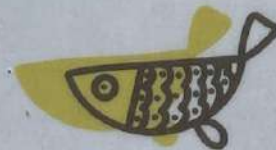
## TRÉES

de thon et ses toasts	6
embert rôti sur macatia persillé	12

## MENU

## ATELIER DES METS

gret de canard	28
ction balsamique, miel, ail confit	22
cuit de thon	27
pané aux noisettes, pesto à l'huile de truffe	8
siette de la mer	-
are du jour, mi cuit de thon, café	-
andwich tartare	-
uggestion du moment	-



## TARTARES

Tartare de thon du chef	20
miel, oignon, tomates cerises, herbes fraîches, huile d'olive, savara, crème de balsamique	
Tartare de thon dakatine	20
sauce hultre, crème, cacahuètes, oignon, tomates cerises, herbes fraîches	
Tartare de légumes	17
Tartare de thon kitouni	18
le plus classique	
Tartare de thon à l'italienne	19
parmesan, olive, tomates cerises confites, huile d'olive, crème de balsamique, pesto	
Tartare de thon chèvre, amandes, miel	19
Tartare de thon à l'asiatique et son riz	19
cacahuètes, huile de sésames, carottes, gingembre, vinaigre de riz, huile de riz	
Duo de tartare	27
tartare de thon du chef et tartare de thon dakatine	
Trio de tartare	30
tartare de thon du chef, tartare de thon dakatine et tartare de thon du jour	
Tartare de thon du jour	16
Tartare de boeuf selon le chef	27
Tartare de canard	27
parmesan et huile de truffe (cuisson unilatérale ou bilatérale au choix)	
Tartare d'exception	-

## DESSERTS

Comme disait ma grand-mère  
«Toujours finir par une note sucrée!»

Mac à pommes avec sa glace vanille	8
Mac dakachoco et sa glace chocolat	8
Dessert du jour	6
Café très gourmand	11,50
Tartare de fruit et son sorbet	7

# BRUNCH 21€

Buffet sucré à volonté +  
boissons (thé glacé maison,  
citronnade, jus d'orange pressé...)

## PLATS CHAUDS

• Duo de tartare : tartare de  
rilette et tartare de thon du chef

• Oeufs cocotte lardons

• Fricassé de volaille au chorizo

• Mi cuit de thon pané aux  
noisettes, patates douces rôties,  
chantilly d'avocat

• Tartare de légumes



# BRUNCH



Tous les dimanches de 10h30 à 14h30.

27 €

## BUFFET SUCRÉ

pancakes	tortilla aux pommes	miel
crêpes	fruits et canelle	café
granola	sauce chocolat	thé
gâteau patates	caramel beurre salé	thé glacé
salade de fruits	crème chocolat	citronnade
carrot cake	crème fouettée	chocolat chaud



## PLATS SALÉS

Choisissez votre plat :

- Tartare du moment et ses frites mélangées et ses gressins aux sésames.
- Pancake à l'épeautre mousse avocat, mi cuit de thon pané aux noisettes et son pesto et ses frites mélangées.
- Oeufs cocottes et lardons parmesan, frites mélangées.
  - Vol au vent de volaille à la crème pesto et frites mélangées.
- Tartare de légumes, frites mélangées, salades.

