

GUSTAVERIES FROIDES (en entrée ou en tapas, à partager ... ou pas !)

Tataki de thon aux épices et sésame, vinaigrette aux poires et sauce soja, légumes croquants	17
Ceviche de bar au potiron, citron vert et coriandre, noisettes et pickles de radis	16
Le bol de salade et crudités	6
La planche de charcuteries*	
La planche de fromages*	
La planche mixte*(fromages & charcuteries)	

**Les planches sont déclinées en deux tailles :*

La Pantagruel	24
La Gargantua	35

GUSTAVERIES CHAUDES (en entrée ou en tapas, à partager ... ou pas !)

Soupe ou le velouté du moment	12
Beignets de courge Butternut aux épices douces, sauce au yaourt et à l'estragon	12
Mousseline de topinambours à la truffe de Provence, filets de cailles rôties au piment d'Espelette, chips de betterave et panais	16
Poulpitos grillés à la plancha, persillade flambée au pastis Henri Bardouin, émincé de céleri	17
Duo de burger, pain betterave et charbon végétal, steak Angus sauce barbecue, tomme de Savoie, confit d'oignons rouges et pancetta grillée	17
Bol de pommes de terre frites maison et ketchup	6

LES VIANDES À LA COUPE - (du petit au gros appétit... demandez notre sélection)

LA POPOTE

Dos de cabillaud Skrei, crème de carotte à la cardamome, pickles de légumes	31
Picanha de veau aux senteurs d'Asie cuit à basse température, jus réduit, salade de pousses et fèves de soja au sésame	30
Pavé de lieu jaune, crème de haricot Tarbais, beurre de clémentines, clémentines rôties	31
Noix de joue de bœuf braisée aux Côtes du Rhône jus réduit au poivre de Timut et jus vert	30
Les spaghettis artisanales carbonara véritable, guanciale, jaune d'œuf, pécorino au poivre, parmesan	24
La grande salade, frisée, crudités, vinaigrette à l'ail et aux agrumes, tempura de crevettes et encornets, chips vitelotte et patate douce, mélange de graine	22

Garnitures à partager - (à l'ardoise)

LES SUCRÉS

Coque chocolat noir, mousse chocolat blanc 30 %, croustillant noisettes, confit fruits de la passion, Amandes cantonaises caramélisées	10
Brioche perdue aux agrumes, confit d'orange, crémeux citron, segments d'agrumes et sorbet orange sanguine	10
Finger framboise, pistache, crémeux pistache, marmelade et framboises fraîches, dacquoise pistache	10
Mille feuille caramélisé, crème diplomate vanille, praliné noix de pécan	10

MENU ENFANT - 12€

Aiguillettes de poulet panées maison ou poisson
+ 1 sirop au choix + 1 glace

Tous nos tarifs sont exprimés en euros.