



LA CARTE DU SOUPER



TAPAS

Burratina, pesto noisette & roquette – 8

Padron & sel de Salies du Béarn – 7 Le pti' croque truffe au poulet – 8

Patatas Bravas & sauce espagnole – 7 Planche mixte à partager – 18

ENTRÉES

" Crousi blanquette "

Blanquette de veau en croquette, risotto de carottes et champignons, sauce veloutée – 10

" Le Barbe Rousse "

Blinis maison à la betterave, haddock fumé, skyr aux herbes fraîches – 9

" La reine et ses agrumes "

Ceviche de dorade royale, crémeux agrumes, cébette, citronnelle et grenade – 11

" Chicken China "

Bao asiatique au poulet, pousses de soja et marinade au Saké – 13

" L'inspi du moment "

Au grès des saisons, des arrivages et des envies du chef – 9

PLATS

" Summer body is over "

Burger de bœuf, bacon, sauce burger maison, cheddar, pickles d'oignons rouges, salade, frites maison au cheddar – 21

" Mon doux coin coin "

Saucisse de canard, écrasé de patates douces et jus réduit au raisin – 23



PLATS

" Le petit saumon dans la prairie "

Pavé de saumon, choux fleurs et brocolis au beurre façon semoule, crème aux herbes (cresson, oseille, et huile de noisette) - 24

" Le jardin de Shiva "

Curry végétarien au curcuma, garam masala, coriandre, gingembre, oignons rouges, piment, tomates, riz blanc parfumé à la cardamome, galette pappadum - 17

" L'inspi du moment "

Au grès des saisons, des arrivages et des envies du chef - 19

FROMAGE & DESSERTS

" Fromage du 82 "

Charpeau cendré du Tarn et Garonne de *la Maison Clément*, mesclun, chutney de figue - 12



" Selon l'humeur du pâtissier "

Cheesecake du moment - 9

" Balade provençale de M. Proust "

Madeleine à l'huile d'olive et chocolat blanc - 9

" A fond la figue "

Figue rôtie au miel, glace au yaourt, tuile croustillante et gelée verveine et citron - 8

" L'inspi du moment "

Au grès des saisons, des arrivages et des envies du chef - 7

Les Vins Locaux



ROUGES

AOP Fronton, Ticol Plage,
Charpenté et fruité

Bouteille (75cl) 37.00 / Verre (15cl) 8.00

AOP Lubéron, Grand Marrenon,
Puissant et racé

Bouteille (75cl) 29.00 / Verre (15cl) 7.00

AOP Pic Saint Loup, Déesses Muettes,
Généreux et fruité

Bouteille (75cl) 33.00 / Verre (15cl) 7.20

AOP Saint Chinian, Château Cazal Viel,
Épicé et soyeux

Bouteille (75cl) 35.00 / Verre (15cl) 7.50

ROSÉS

AOP Côtes de Provence, Esprit Gassier,
Fruité et floral

Bouteille (75cl) 37.00 / Verre (15cl) 8.00

BLANCS

AOP Gaillac, Domaine Grand Chêne
La parcelle de l'Ortolan

Fruité et intense

Bouteille (75cl) 27.00 / Verre (15cl) 6.50

IGP Pays d'Oc, Secret de Lunès
Fruité et floral

Bouteille (75cl) 25.00 / Verre (15cl) 5.70

AOP Lubéron, Grand Marrenon
Boisé et équilibré

Bouteille (75cl) 32.00 / Verre (15cl) 6.90

IGP Côtes de Gascogne, Domaine de Millet
Moelleux et fruité

Bouteille (75cl) 23.00 / Verre (15cl) 5.20

IGP Pic Saint Loup, Déesses Muettes
Frais et fruité

Bouteille (75cl) 32.00 / Verre (15cl) 7.00

AOC Cabardès, Château de Pennautier,
Rond et vif

Bouteille (75cl) 25.00 / Verre (15cl) 5.70

Les Grands Vins Mercure

ROUGES

AOP Sancerre, Famille Henri Bourgeois
Les Baronnes - 2020

100% Pinot Noir, Rond et boisé

Bouteille (75cl) 60,00

AOP Pessac Leognan,

Château Larrivet Haut-Brion - 2016

Cabernet Sauvignon, Merlot,

Puissant et épicé

Bouteille (75cl) 95,00

AOP Médoc Cru Bourgeois,

Château Patache d'Aux - 2019

Cabernet Sauvignon, Merlot, Frais et épicé

Bouteille (75cl) 50,00 / (37,5cl) 30,00 / Verre (15cl) 11,00

AOP Beaune,

Vielle Vignes, Maison Champy - 2020

100% Pinot noir, Fruits Rouges et épices

Bouteille (75cl) 70,00

AOP Châteauneuf Du Pape

Maison Ogier, L'âme - 2022/2023

Grenache noir, Mourvèdre, Intense et racé

Bouteille (75cl) 65,00 / Verre (15cl) 15,00

BLANCS

AOP Chablis 1er cru, Maison Laroche,

Les Vaucoupins - 2022/2023

100% Chardonnay, Floral et délicat

Bouteille (75cl) 65,00 / Verre (15cl) 15,00

AOP Chablis, Maison Laroche,

Les Chanoines - 2023

100% Chardonnay, Frais et minéral

1/2 bouteille (37,5cl) 32,00

AOP Pouilly-Fumé, Joseph Mellot

Domaine des Mariniers - 2022/2023

Sauvignon blanc, Minéral et notes d'agrumes

Bouteille (75cl) 60,00

AOP Viré Clessé

2022

100% Chardonnay, Floral et délicat

Bouteille (75cl) 47,00 / Verre (15cl) 11,00

