



ENTRÉES

- Terrine maison**, chutney de pommes et moutarde à l'ancienne, salade et toasts — 11 €
- Déclinaison d'asperges vertes**, œuf parfait — 10 €
- Tartare de saumon Bømlo**, mangue, coriandre, tuiles de pain — 12 €
- Velouté Parmentier**, haddock fumé, pommes Granny Smith — 9 €
- Langoustines rôties**, sabayon d'asperges blanches aux zestes d'agrumes, émulsion de bisque — 14 €

SALADES

- Salade Caesar** — 16 €
Salade romaine, poulet frit, œuf mollet, anchois, parmesan, croûtons, sauce Caesar
- Pokebowl Saumon Bømlo** — 15 €
Petit épeautre, gravlax de saumon, œuf mollet, avocat, râpé de carottes, salade de chou rouge orange, noix de cajou, sauce sésame
- Pokebowl Veggie** — 14 €
Petit épeautre, œuf mollet, avocat, mangue, râpé de carottes, salade de chou rouge, abricots et raisins secs, amandes, sauce sésame

PÂTES

- Linguine aux langoustines**, sauce bisque, tomates confites, copeaux de Parmesan — 24 €
- Linguine à la crème de Parmesan et jambon de cochon « Cul Noir »**, œuf parfait — 18 €
- Risotto de fregola sarda al verde**, crème de Parmesan, pignons de pin — 18 €

PLATS

- Fish & Chips** sauce tartare — 19 €
- Dos de cabillaud rôti sur la peau**, mousseline et petits pois à la française, sucrose braisée, jus de viande — 22 €
- Pièce du boucher limousine grillée**, sauce au choix, frites — 18 €
- Entrecôte limousine**, 350g, sauce au choix, frites — 32 €
- Tartare de bœuf limousin**, 180g, préparé par nos soins, frites — 19 €
- Fricassée de ris de veau**, asperges et champignons, jus de viande — 26 €
- Agneau de 7h**, espuma de pommes de terre, printanière de légumes, jus d'agneau à l'ail vert — 22 €
- Burger Haché** limousin, pain maison, poitrine fumée, sauce fromagère au Reblochon, roquette, oignon grillé, sauce ketchup maison — 18 €
- Burger Végé**, pain maison, galette de légumes panée, sauce fromagère au Reblochon, roquette, oignon grillé, sauce tartare — 17 €

SAUCES FAITES MAISON

Béarnaise, Échalotes, Poivre, Parmesan, Jus de Viande

Tous nos plats sont faits maison à base de produits bruts !
Prix nets, service compris



DESSERTS

- Assiette de notre sélection de 3 fromages affinés — 8 €
- Paris Limoges — 9 €
- Profiteroles — 9 €
- Tarte citron, sablé breton — 9 €
- Salade de fruits frais — 7 €
- Entremet chocolat café, croustillant praliné — 9 €
- Café Gourmand, assortiment de 4 mignardises — 10 €
- 3 boules de glaces ou sorbets artisanaux, chantilly — 7 €
- Vanille, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Café
- Fraise, Framboise, Citron, Cassis

MENU À 34€

Accord mets & vins 2 verres — 11 €

Terrine maison, chutney de pommes et moutarde à l'ancienne, salade et toasts
Asperges vertes en 3 façons, œuf parfait

Velouté Parmentier, haddock fumé, pommes Granny Smith

—

Dos de cabillaud rôti sur la peau, mousseline et petits pois à la française, sucrine braisée, jus de viande
Agneau de 7h, espuma de pommes de terre, printanière de légumes, jus d'agneau

Plat végétarien au choix

Fricassée de ris de veau, asperges et champignons, jus de viande (+5€)

—

Assiette de notre sélection de 3 fromages affinés

OU

Dessert au choix

LA FORMULE DÉJEUNER (DU LUNDI AU VENDREDI)

N'hésitez pas à demander notre ardoise de la semaine !

Entrée + Plat + Dessert : 19€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 15€
Plat seul : 12€

Tous nos plats sont faits maison à base de produits bruts !
Prix nets, service compris