

LA CARTE BY LA JOURNÉE

NOS ENTRÉES

-  Gaspacho et dés de féta, toasts grillés au piment d'Espelette - 8€
- Eventail de melon et jambon noir des Pyrénées - 10€
-  Tartare de saumon au Satay et chantilly à la citronnelle - 11€
-  Burrata crémeuse, tomates au pistou et fleur de sel de Gruissan - 11€
- Antipasti de légumes rôtis - 9€**
Cœurs d'artichauts, courgettes, aubergines, poivrons

NOS PLATS

-  Côte de cochon Aveyronnaise (Maison Serrault) - 19€
Crème d'ail et pommes Grenaille en persillade
-  Filet de bar snacké - 26€
Tagliatelles de légumes et sauce vierge
-  Entrecôte d'Occitanie 300g - 29€
Frites fraîches et salade verte
-  Poulpe grillé - 26€
Beurre maître d'hôtel, riz parfumé et ratatouille
-  Tartare de bœuf au couteau - 19€
Frites fraîches et salade verte
- Supplément garniture - 4.50€**
Pommes Grenaille en persillade, tagliatelles de légumes, frites fraîches, salade verte, riz parfumé, ratatouille

SALADES

-  Salade César - 18€
Aiguillettes de poulet panées aux céréales et crème de parmesan, salade verte, tomates, pickles d'oignon rouge et croutons
-  Poke Bowl saumon ou falafel - 18€
Riz basmati, fèves poêlées, fruits de saison, salade, concombres, pickles d'oignons rouges et graines de sésame

NOS DESSERTS

-  Crème brûlée à la vanille - 8€
-  Moelleux au chocolat, glace praliné noisette - 10€
-  Sélection de fromages AOP - 11€
-  Dame Blanche - 8€
3 boules de glace vanille, coulis de chocolat et chantilly
- Salade de fraises et melon, sirop de menthe poivrée et sorbet citron vert basilic - 7€

Notre cuisine est locale et de saison...

POUR VOTRE SANTÉ, PRIVILÉGIEZ NOS PLATS VÉGÉ !



La liste de tous les allergènes est disponible au bar.
N'hésitez pas à la demander à notre personnel.

Tous nos prix sont en euros et TTC, service compris.



Votre avis compte !