



# LA CARTE BY LA JOURNÉE

## NOS ENTRÉES

**Œufs mimosa traditionnel - 7€**  
Salade et toasts grillés

**Rillettes de poissons - 10€**  
(Selon arrivage)

**Vitello Tonnato - 11€**

**Tartare de poisson - 11€**  
(Selon arrivage)

**Salade de tomates cerises, Burrata - 13€**

## NOS PLATS VÉGÉTARIENS

**Poke Bowl aux falafels - 18€**  
Riz, fruits de saison, edamame, falafels

**Fusillis aux morilles - 22€**

## NOS SALADES

**Salade César - 17€**  
Poulets croustillants  
et crème de parmesan

**Poke Bowl au poisson - 18€**  
Riz, fruits de saison, edamame  
et poisson mariné (selon arrivage)

## NOS PLATS

**Tartare de bœuf - 19€**  
Au couteau préparé, frites maison

**Pluma de porc ibérique - 24€**  
Cuisson basse température,  
Ecrasé de pommes de terre  
et brochette de légumes

**Côte de boeuf 450g - 32€**  
Frites et sauce maison (roquefort ou poivre),  
salade croquante

**Filet de bar cuit à l'unilatérale - 23€**  
Cuit en croûte de graines d'épices,  
Ecrasé de pommes de terre  
et brochette de légumes

**Poulpe grillé, beurre maître d'hôtel - 23€**  
Ecrasé de pommes de terre  
et brochette de légumes

## NOS DESSERTS

**Crème brûlée - 8€**

**Fondant au chocolat - 10€**  
Glace caramel beurre salé

**Profiterole XL, sauce chocolat - 11€**

**Duo de fraises et melon - 9€**  
Glace au yaourt bulgare

**Assiette de fromages - 11€**  
3 pièces AOP, issus de la ferme Montagut

Notre cuisine est locale et de saison...  
**POUR VOTRE SANTÉ, PRIVILÉGIEZ NOS PLATS VÉGÉ !**