



# LA CARTE BY LA JOURNÉE

## NOS ENTRÉES

-  **Antipasti - 8€**  
Poivrons, artichauts, aubergines et courgettes
-  **Gaspacho de concombre, menthe et féta - 8€**
- Tataki de thon et salade thaï - 13€**
- Carpaccio de bresaola - 12€**

## NOS PLATS

-  **Gnocchis aux tomates, parmesan et basilic - 16€**
-  **Quinoa gourmand - 18€**  
Courgettes rôties, mangue, féta, pignons de pins
- Côte de bœuf**  
Frites et salade, sauce roquefort ou poivre  
- **35€** les 400 gr  
- **80€** les 1000 gr
- Poulpe snacké - 24€**  
Pommes de terre Grenaille et tian de légumes, beurre Maître d'Hôtel
- Pluma ibérique - 26€**  
Pommes de terre Grenaille et tian de légumes
- Filet de loup méditerranéen - 24€**  
Quinoa et mousseline de petits pois à la menthe
- Tartare de bœuf - 19€**  
A l'Italienne, pesto et parmesan

---

**Supplément frites ou salade - 4.50€**

## NOS SALADES

-  **Salade romaine à partager - 8€**  
Noix, tomates cerise, échalottes
- Salade César - 18€**  
Aiguillettes de poulet panées aux céréales et crème de parmesan
- Burrata crémeuse - 19€**  
Jambon de Pays, pignons de pins et fruits rôtis

## NOS DESSERTS

- Café gourmand - 9€**
- Dame Blanche - 8€**
- Tartelette aux fruits rouges - 8€**
- Pavlova aux fruits de saison - 7€**
- Finger chocolat et noix de pécan - 9€**
- Assiette de 3 fromages AOP - 8€**

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

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



Votre avis compte !