

Cotes et Vins

ON PARTAGE ?

Déclinaison à partager 26,00 €

Déclinaison de nos entrées en format tapas et allumettes de tomme de brebis de l'Aveyron

LES ENTRÉES

Couteaux à la plancha, condiment de chorizo et citron poivre. 14,00 €

Pluma de cochon noir Ibérique en carpaccio, huile vierge à la tapenade. 14,00 €

Poulpe snacké, tagliatelles de courgette marinées et mayonnaise fumée. 14,00 €

Pinsa, tomate cœur de bœuf et ricotta, magret séché, pignons de pins et roquette. 14,00 €

Maki de saumon gravlax, rillettes de crevettes aux salicornes. 14,00 €

LES PLATS

Toutes nos viandes sont d'origines françaises et européennes

Cassoulet Toulousain (750 g) 26,00 €

25 minutes

Tagliata (émincé) de bœuf (250 g), beurre d'anchois façon « Café de Paris » et frites maison 26,00 €

Le burger de canard, tartare de tomate, camembert rôti, lard grillé, frites maison 26,00 €

Possibilité végétarien

Tentacules de poulpe snackés, mayonnaise aux salicornes, grenailles de Noirmoutier 26,00 €

Carpaccio de bœuf au Comté affiné 12 mois, huile de noix, frites et mesclun de salade 26,00 €

Pluma de cochon noir Ibérique snackée, huile pimentée, grenailles de Noirmoutier 26,00 €

Tataki de thon, sauce Teryaki, légumes de saison et grenailles de Noirmoutier 26,00 €

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés du moment 10,00 €

Rosace de pêche et nectarine, coulis de framboise et sorbet pêche 10,00 €

Café ou thé gourmand 10,00 €

Snicker's Breton	10,00 €
Gavottes au chocolat, mascarpone caramel, éclats de chouchous caramélisés	
La fraise de Patrick Séché en différentes textures	10,00 €