



## Les Entrées

Le Samoussa de Canard confit, sauce Soja épicée	8,90 €
Les Œufs Mimosas, Filet Mignon séché et coulis de Piquillos	6,50 €
Le Saint Marcellin Rôti au Lard Fumé	7,90 €
La demi-douzaine d'Escargots à la Persillade	6,90 €
Le Champignon farci, Ail et Fines Herbes	5,90 €
Le Saumon Gravelax, Vinaigrette Miel et Aneth	8,50 €

## Les Plats

Le Risotto de Gambas, sauce aux Piquillos	15,90 €
La Pièce du Boucher, sauce Béarnaise	16,90 €
Le Tomahawk de Porc Français, sauce Chimichurri	18,90 €
Le Burger de Bœuf Français, Fromage à Raclette et Jambon Serrano grillé	16,90 €
Le Filet de Cabillaud au Beurre Blanc	16,90 €
Le Curry de Légumes et Lentilles Corail	14,90 €
L'Entrecôte Française (250gr), sauce au Poivre	22,90 €

La Grande Assiette Mer (Saumon Gravelax, Cocotte de Cabillaud au Beurre Blanc, Risotto de Gambas et Ceviche de Thon)	17,90 €
La Grande Assiette Terre (Œufs mimosas, Saint Marcellin rôti au Lard fumé, Samoussa de canard et Champignon farci)	17,90 €

## Les Desserts

Le Fondant au Chocolat	7,50 €
L'Assiette de Gourmandises (Fondant au Chocolat, Verrine Passion Ananas, Cheesecake Citron, Panna Cotta fruits rouges et Financier)	7,50 €
Le Cheesecake Citron	6,90 €
La Tarte Amandine aux Poires	7,50 €
L'Ananas Rôti et Crémeux Passion	7,50 €



## **FORMULE DU MIDI**

**Tous les midis du lundi au vendredi, hors jours fériés**

**Entrée + Plat + Dessert 19,90 €**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 15,90 €**

**Plat 12,90 €**

### **Les Entrées**

Les Œufs Mimosas

Le Ceviche de Thon

L'Entrée du Moment

### **Les Plats**

Le Filet de Merlu au Beurre Blanc

La Pièce du Boucher, sauce Béarnaise

Le Curry de Légumes et Lentilles Corail

### **Les Desserts**

La Panna Cotta Coco Fruits Rouges

Le Cheesecake Citron

Le ½ Saint Marcellin (servi frais)