



Epicerie fine

Tarama d'oursin / toast	9 €
Mozza tressée / lardo di colonnata	9 €
Petites sardines à l'huile / houmous	10 €
Assiette de fromages	12 €
Terrine Maison, Pickles	8 €
Radis / beurre demi-sel	7 €
Œuf Bio Mayo, céréales	5 €
Assiette de saucisson	9 €

Entrées

Tartare de veau Basque, aubergine fumée, câpres	12 €
Seiche, jus bourguignon, petits légumes confits	11 €
Cœurs de canard, figues, chèvre frais	9 €
Poulpe, houmous, herbes fraîches	13 €
Ravioles queue de bœuf, bouillon thaï, herbes fraîches	12 €
Vitello tonnato	10 €
Salade de lentilles, poires, féta, grenade	9 €

Vegan

Tatin d'aubergine, mesclun	14 €
Assiette de légumes de saison	15 €

Terre

Poulette du Béarn, poireaux, jus aux anchois	24 €
Veau, gnocchis, girolles	26 €
Ris de veau, artichauts, salicorne	32 €
Pièce de bœuf, frites, sauce barbecue	18 €
Gigot d'agneau de 7h, purée de céleri	19 €
Côte de bœuf pour 2, pommes dauphine	65 €

Mer

Pâtes aux moules, jus de Bouillabaisse	16 €
Lieu Jaune, coco de Paimpol, tomates, olives de KALAMATA	24 €
Rouget Rôti entier, fenouil, écume verveine	30 €

Desserts

Tiramisu	8 €
Tarte aux figues et raisins, glace lait fermier	8 €
Fondant au chocolat, glace yaourt	9 €
Cheesecake aux fruits de saison	8 €
Glaces et sorbets 2 boules : vanille, chocolat, fleur de lait, yaourt, banane, café.	8 €