

Buffet froid et Snacks

Crudités :

Radis - beurre <i>Radis multicolores, fleur de sel, beurre salé, pain grillé</i>	9 €
Taboulé d'herbes, Halloumi <i>Boulgour, menthe, persil, coriandre, cerfeuil</i>	12 €
Chèvre rôti * <i>Crottin de chèvre du Perche rôti, thym, miel, salade, cazette</i>	13 /18 €
Assiette verte & mozzarella <i>Brocolis, pois gourmands, edamamés, petits pois, courgettes, sésame wazabi, huile d'olive</i>	17 €

Conserves et salaisons :

Pâté en croûte, <i>pickles maison</i>	13 €
Saucisson d'Aveyron, <i>beurre salé</i>	12 €
Tarama maison, <i>toasts</i>	10 €
Petites sardines à l'huile, <i>pain grillé, beurre salé</i>	13 €
Ventrèche de thon à l'huile, <i>pain grillé, beurre salé</i>	15 €

Fromages et laitages :

Chèvre frais « <i>ferme du Thouet</i> »	10 €
Tomme de vache de Savoie	10 €

Pâtes :

Gratin de macaroni au comté	15 €
Gratin de macaroni au jambon truffé & comté	17 €

Burgers :

Cheeseburger (<i>Bœuf Salers</i>), <i>frites</i>	18 €
Bacon Cheeseburger (<i>Bœuf Salers</i>), <i>frites</i>	19 €

Carte

Entrées :

Gaspacho de concombre et avocat <i>Avocat, concombre, menthe, feta</i>	9 €
Salade de petits pois & straciatella <i>Petits pois, pois gourmands, edamamés, menthe, straciatella, huile d'olive, citron</i>	12 €
Beignets de courgettes <i>Courgettes, feta, menthe, aneth, œuf, sauce yaourt</i>	10 €
Salade de champignons de Paris, amandes grillées * <i>Champignonnière Spinelli, amandes grillées, huile d'olive, citron</i>	10 €
Œuf mimosa & cresson <i>Œuf Bio, mayonnaise, persil, cresson de Méréville</i>	8 €

Plats :

Kefta de veau * <i>Veau haché, herbes, salade, P.D.T, sauce yaourt, cazette</i>	19 €
Tartare de bœuf <i>Viande de bœuf hachée, condiments, frites et salade</i>	19 €
Poulette jaune rôtie <i>Poulet jaune P. Duplantier, carottes glacées, cumin & menthe</i>	19 €
Brandade de morue à la Nîmoise <i>Morue, huile d'olive, crème, ail, pommes de terre nouvelles</i>	21 €
Poisson du jour <i>Selon arrivage, carottes glacées, cumin & menthe</i>	PM €
Asperges, œuf au plat <i>Asperges françaises selon arrivage, œuf bio & Pecorino</i>	22 €

Grillades :

Steak « Aberdeen Angus », <i>bavette, frites, salade</i>	21 €
Merguez « chez Antoine », <i>taboulé d'herbes</i>	17 €

Desserts :

Yaourt de brebis (Penn Krech'H)*, <i>miel de Caroubier</i>	9 €
Crème brûlée <i>& pistaches</i>	9 €
Blanc manger*, <i>fraises</i>	9 €
Tartelette aux fraises, <i>crème diplomate & pistaches</i>	10 €
Tartelette chocolat banane	10 €
Glaces et sorbets « Berthillon » 2 boules*: <i>Vanille, chocolat mendant, moka, praliné pignon de pin, cacao extra bitter, fraise, ananas rôti, mangue</i>	9 €

*Contient des fruits à coque

Toutes nos viandes sont d'origines U-E

Prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques.