

Semainier 12h-14h30

16€

Lundi

Blanquette de veau, légumes de saison, riz vénéré

Mardi

Filet de dorade, légumes de saison, anchoïade

Mercredi

Feuilleté au jambon blanc, laitue

Jeudi

Poulet à l'estragon, riz grillé

Vendredi

Brandade à la Nîmoise, laitue

Épicerie fine :

Radis botte, <i>beurre ½ sel</i>	9 €
Petites sardines, <i>beurre ½ sel</i>	12 €
Tarama maison, <i>toasts</i>	9 €
Saucisses cocktail de veau « Maison David »	12 €
Arista, <i>carré de cochon séché de Toscane</i>	13 €
Saucisse sèche d'Aveyron	10 €
Tomme aux fleurs du Jura	9 €
Saint Nectaire au lait cru	10 €

Salades & Snack :

Chèvre rôti <i>Chèvre du Perche rôti, thym, miel, frisée, cazette</i>	13/18 €
Salade Amour <i>Endives, sucrine, tomme, poires, betteraves, saucisse de Morteau</i>	19 €
Assiette verte & mozzarella <i>Brocolis, pois gourmands, edamamés, avocat, sésame wasabi</i>	17 €
Smash Burger (bacon +2€) <i>Frites, pickles, moutarde aigre-douce</i>	19 €
Croque-Monsieur <i>Jambon blanc, Comté, laitue</i>	17 €
Gratin de macaroni au Comté (jambon blanc +2€) <i>Macaroni, béchamel au comté, option jambon</i>	18 €

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

Entrées :

Salade de Betteraves <i>Betterave rouge, betterave jaune, betterave blanche, espadon fumé</i>	9 €
Salade de Champignons <i>Pleurotes, champignons de Paris bruns, girolles, noisettes torréfiées</i>	10 €
Carpaccio de Saint jacques <i>Saint Jacques, agrumes, mirin, fleur de bourrache, ciboulette</i>	13 €
Artichauts vinaigrette & œuf parfait <i>Cœurs d'artichauts, œuf bio, vinaigrette moutarde ancienne, Cazette</i>	13 €
Ravioli ricotta citron & basilic pignons <i>Ravioli « Pastificio Oronza », épinards, olives, parmesan</i>	14/19 €

Plats :

Tartare de bœuf au couteau <i>Bœuf de Normandie, condiments, frites maison et laitue</i>	19 €
Poulette rôtie au jus <i>Poulette « M.Garat-Sud-Ouest », légumes au sautoir</i>	25 €
Steak au poivre <i>Bavette Angus d'Aberdeen, frites maison, sauce aux poivres</i>	25 €
Saucisse d'Auvergne grillée <i>Saucisse au couteau E.Chavassieux, pomme purée, jus corsé</i>	21 €
Cabillaud au laurier <i>Cabillaud, Coco de Paimpol, tomate, salicorne</i>	24 €
Saint Jacques <i>Saint Jacques poêlées, sauce curry Roellinger, risotto vénéré</i>	25 €

Desserts :

Ananas confit à la verveine <i>Ananas, gingembre, sirop à la verveine, sorbet ananas/basilic</i>	12 €
Gâteau au chocolat <i>Chocolat, beurre fleur de sel, crème crue</i>	10 €
Poire "Belle Hélène" <i>Poire, crème Chocolatée, noix de coco et amandes torréfiées</i>	11 €
Tarte fine aux pommes <i>Pâte feuilletée, Pomme golden, amandine</i>	9 €
Glaces et sorbets « Berthillon » 2 boules :	9 €

Glaces : Vanille, chocolat mendiant, sésame noir, praliné aux pignons

Sorbets : Cacao extra bitter, fraise, abricot, ananas/basilic, citron, passion