

## Semainier 12h-14h30

16€

### Lundi

Vitello tonnato, roquette & capres

### 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 Niçoise <i>Tomate, concombre, févrette, artichaut, olives, anchois, poivron thon, œuf bio, radis</i>	18 €
Assiette verte & mozzarella <i>Brocolis, pois gourmands, edamamés, avocat, sésame wasabi</i>	18 €
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€)	18 €

## Entrées :

Soupe froide tomate & pastèque <i>Basilic, menthe, feta</i>	9 €
Carpaccio de maigre <i>Maigre, citron, coriandre</i>	14 €
Beignets de courgettes <i>Courgettes violon, feta, menthe, aneth, cébette, tzatziki</i>	10 €
Artichauts vinaigrette & œuf confit <i>Cœurs d'artichauts, œuf bio, vinaigrette moutarde ancienne, Cazette</i>	13 €
Tomates nouvelles & ricotta fumée <i>Tomates, ricotta fumée, pistaches, basilic, menthe</i>	12 €

## Plats :

Tartare de bœuf au couteau <i>Bœuf de Normandie, condiments, frites maison et laitue</i>	20 €
Poulette rôtie au jus <i>Poulette « M.Garat-Sud-Ouest », légumes au sautoir</i>	24 €
Bavette grillée <i>Bavette Angus d'Aberdeen, frites maison, sauce salsa verde</i>	25 €
Saucisse E.Chavassieux <i>Saucisse au couteau, pomme purée maison, jus corsé</i>	19 €
Lieu jaune <i>Coco de Paimpol, tomate, salicorne</i>	26 €
Ravioli ricotta citron & basilic pignons <i>Ravioli « Pastificio Oronza », épinards, olives, parmesan</i>	19 €

## Desserts :

Fraises à queue <i>Fraises françaises, chantilly vanille</i>	12 €
Crème brûlée <i>Vanille de Madagascar</i>	8 €
Gâteau au chocolat <i>Chocolat, beurre fleur de sel, crème crue</i>	10 €
Clafouti aux figes <i>Figes, amande, crème crue</i>	12 €
Glaces et sorbets « Berthillon » 2 boules :	9 €

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

**Sorbets** : Cacao extra bitter, fraise, abricot