

Salades et Crudités :

Radis - beurre <i>Radis multicolores, fleur de sel, beurre salé, pain grillé</i>	10 €
Chèvre rôti * <i>Crottin de chèvre du Perche rôti, thym, miel, frisée, cazette</i>	13/18 €
Assiette verte & mozzarella <i>Brocolis, pois gourmands, edamamés, avocat, choux romanesco, sésame wasabi, huile d'olive & citron</i>	18 €
Salade Amour <i>Betteraves, poires, saucisse du Jura, noix, pecorino, endives, sucrose</i>	18 €

Conserves et salaisons :

Tarama maison, toasts	11 €
Petites sardines à l'huile extra, pain grillé, beurre salé	14 €
Ventrèche de thon à l'huile, pain grillé, beurre salé	14 €
Pastrami, pickles	14 €
Pâté en croûte maison, volaille, cochon, pickles	17 €
Saucisson sec italien au fenouil	10 €

Fromages et laitages :

Chèvre frais « ferme du Thouet »	11 €
Tomme de vache de Savoie	11 €

Pâtes :

Gratin de macaroni au comté	19 €
Gratin de macaroni au jambon & comté	20 €

Burgers & Sandwiches :

Cheeseburger (Aberdeen), frites	21 €
Bacon Cheeseburger (Aberdeen), frites	22 €
Croque Monsieur, jambon à la truffe, mesclun	16 €
Sandwich au Pastrami, Hallah maison, pickles	18 €

Entrées :

Soupe de maïs <i>Maïs, bouillon de légumes, œuf confit sauce tamarin</i>	10 €
Beignets de courgettes * <i>Courgettes, fêta, menthe, aneth, coriandre, œuf, sauce yaourt</i>	12 €
Salade de champignons de Paris * <i>Champignon de paris (champignonnière Spinelli), amandes, H. olive citron</i>	10 €
Salade de figues et ricotta <i>Figues, basilic, pistaches grillées, ricotta fumée, h. olive citron</i>	14 €
Artichaut vinaigrette <i>Cul d'artichaut breton, échalotes, vinaigrette</i>	14 €
Carpaccio de poisson <i>Poisson selon arrivage, baie rose, coriandre, citron</i>	14 €

Plats :

Tartare de bœuf <i>Viande de bœuf hachée à la commande, condiments, frites et salade</i>	20 €
Poulette rôtie <i>Poulette rôtie « M.Garat-Sud-Ouest », légumes racines au sautoir</i>	23 €
Escalope de veau Saltimbocca <i>Quasi de veau, jambon de parme, sauge, P.D.T. grenailles, citron et olives</i>	22 €
Epaule d'agneau confite <i>Agneau Ecosse, cuisson de 7h, P.D.T. grenailles, citron et olives</i>	25 €
Bavette grillée <i>Bavette Angus « d'Aberdeen Angus », frites, salade</i>	25 €
Ravioli ricotta citron & roquette amande * <i>Ravioli « Pastificio Oronza », épinards, beurre de sauge, parmesan</i>	20 €
Poisson du jour * <i>Poisson selon arrivage, condiment citron, légumes racines au sautoir</i>	PM €
Thonine grillée <i>Thonine de Saint-Jean-de-Luz, coco à la paimpolaise</i>	24 €

Desserts :

Gâteau aux pêches, crème montée	9 €
Crème brûlée, vanille	9 €
Tarte aux figues, amandes *	9 €
Mousse au chocolat, praliné, noisettes, fleur de sel *	10 €
Salade fruits automnes, figues, muscat, poires, mures	12 €
Yaourt de brebis « Penn Kre'ch », miel, pistaches *	10 €
Glaces et sorbets « Berthillon » 2 boules*: <i>Vanille, chocolat mendiant, créole, praliné aux amandes, Sésame noir, cacao extra bitter, poire, fraise, pêche</i>	10 €

***Contient des fruits à coque**

Toutes nos viandes sont d'origines U-E ou R-U

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