



MENUS

MENU DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI UNIQUEMENT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **18€**

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT **16€**

MENU ARDOISE

DU LUNDI SOIR AU JEUDI SOIR ET LE SAMEDI MIDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **23€**

MENU DES GRAVES

29€

GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ ET SA CRÈME DE CÈPES

TARTE FINE DE ROUGET ET OIGNONS PICKELS

GRILLADE DE BŒUF DU CHEF, SELON ARRIVAGE

TATAKI DE BOEUF, SAUCE SUCRÉE ET PURÉE DE PATATE DOUCE

FILET DE ST PIERRE GRATINÉ AUX HERBES ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES

VERRINE RHUBARBE, FRUITS ROUGES ET MASCARPONE

GAUFRE FAÇON PAIN PERDU, CARAMEL BEURRE SALÉ

**SUPPLÉMENT POSSIBLE DE 4.00€ POUR UNE ENTRÉE, UN PLAT OU UN DESSERT CHOIX À LA CARTE*







À LA CARTE

PLATS

PLAT DU JOUR - UNIQUEMENT LE MIDI	12€
BURGER VÉGÉTARIEN	17€
BURGER CLASSIQUE	20€
TARTARE ITALIEN	19€
TATAKI DE BOEUF, MARINADE AU SOJA, ET PURÉE DE PATATE DOUCE	19€
RIS DE VEAU AUX CÈPES ET GIROLLES	23€
ENTRECÔTE GRILLÉE, ÉCHALOTES CONFITES ET FRITES MAISON	23€
PLANCHE GASCONNE : DEMI MAGRET DE CANARD, DEMI CONFIT DE CANARD, FOIE GRAS, POMMES DE TERRES GRENAILLES ET GÉSIERS	34€
CHIPIRONS À L'ESPAGNOLE ET SA CASSOLETTE DE POMME DE TERRE ET CHORIZO RÔTI	21€
FILET DE ST PIERRE GRATINÉ AUX HERBES ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES	18€







À LA CARTE

ENTRÉES

ENTRÉES DU JOUR-UNIQUEMENT LE MIDI	5.50€
BROCHETTE DE SAISON ET SON GASPACHO	9€
TARTE FINE DE ROUGET ET OIGNONS PICKLES	12€
GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ ET SA CRÈME DE CÈPES	14€
TERRINE DE FOIS GRAS MI-CUIT ET CONFITURE OIGNONS AU PORTO	18€

SALADES

SALADE CÉSAR <i>MESCLUN, TOMATES, MAIS, ASPERGES, POULET PANÉ AUX CÉRÉALES, PARMESAN, SAUCE CÉSAR</i>	17€
SALADE LANDAISE <i>MESCLUN, TOMATES, MAÏS, CROÛTONS, ASPERGES, GÉSIERS, MAGRET FUMÉ, PIGNONS, OEUFS DURS, TOAST DE FOIE GRAS</i>	21€
POKE BALL VÉGÉTARIEN <i>FALAFELLE DE POIS CHICHE, FÈVES, MANGUE, CAROTTE, TOMATE, AVOCAT, CRÈME DE SÉSAME</i>	16€





À LA CARTE

DESSERTS

DESSERT DU JOUR -UNIQUEMENT LE MIDI **5.50€**

VERRINE RHUBARBE, FRUITS ROUGES ET MASCARPONE **8€**

PROFITEROLES DU CHEF **9€**

GAUFRE FAÇON PAIN PERDU, CAMEL BEURRE SALÉ **9€**

TARTE FINE AUX POMMES ET GLACE À LA VIOLETTE **10€**

CAFÉ OU THÉ GOURMAND **8€**

COUPES GLACÉES

8€

CHOCOLAT LIÉGOIS, CAFÉ LIÉGOIS, COUPE COLONEL, DAME BLANCHE

GLACES ARTISANALES DU VERGER DU PÉRIGORD **LA BOULE 3,50€ LES DEUX BOULES 6,50€**

CAMEL FLEUR DE SEL, NOISETTE, PINEAU DES CHARENTES, VANILLE CAMEL NOIX DE PÉCAN, CITRON CASSIS, VIOLETTE, SORBET CITRON

GLACES

LES DEUX BOULES 4,50€ LES TROIS BOULES 6,50€

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, RHUM-RAISIN, FRAISE, CITRON, PISTACHE, COCO, MANGUE, PASSION, PÊCHE VIGNE, CAMEL

