



Fait Maison

Mardi au Jeudi de 12h à 14.30 & 19h à 22h  
 Vendredi de 12h à 14.30 & 19h à 23h  
 samedi de 12h à 15.00 & 19h à 23h  
**Fermé Dimanche & Lundi**



*CUISINE Généreuse & Gourmande*

**Formules Starter**

*En semaine hors jour férié*

Entrée ou Dessert et Plat*	Starter ou Dessert and Main Dishes	19,90 €
Entrée + Plat * & dessert	Starter + Main dishes & dessert	23,90 €

**Formules Déjeuner & Dîner**

*Hors café & Gourmand*

<u>Entrée + Plat -</u>	<b>aux choix</b>	27,90 €
Plat + Dessert	<b>aux choix "Hors café- Gourmand"</b>	27,90 €
Entrée + Plat + Dessert	<b>Tout aux choix de la carte</b>	35,90 €

**A PARTAGER**

<i>Jambon de serrano 14 mois et Terrine de cochon</i>		
<b>Assortiment de charcuterie 2 / 3 personnes</b>	<i>Hors formule</i>	20,00 €
<b>&amp; Fromages</b> <i>suivant arrivage</i>		30,00 €

**ENTREES**

<b>JAMBON DE SERRANO 14 mois</b>	9,90 €
----------------------------------	--------

**TARTARE Crevettes rose - Avocat** et Fruits du moment, Oignon, Pink Shrimp in TARTARE -- Avocado - Fruits du moment - white onion - olive oil

9,90 €

**CHEESECAKE salé-guacamole-avocat frais** et truite fumée-filet de citron

9,90 €

**TERRINE DE COCHON** *Maison bien sûr*

9,90 €





Mardi au Jeudi de 12h à 14.30 & 19h à 22h  
 Vendredi de 12h à 14.30 & 19h à 23h  
 samedi de 12h à 15.00 & 19h à 23h  
**Fermé Dimanche & Lundi**

Fait Maison



*CUISINE Généreuse et Gourmande*

### DESSERTS

<b>Pain Brioché perdu et sa crème fouettée</b>	Retour en enfance	9,90 €
<b>Tarte citron " Façon" re-visitée"</b>	Pétillante de fraîcheur	9,90 €
<b>Mousse au chocolat noir</b>	Qui defends sa reputation	8,50 €
<b>Pavlova et ses fruits de saisons</b>	Une douceur Craquante !!!!	9,90 €
<b>Baba au Rhum et sa crème fouettée</b>	Un des meilleurs de Paris!!!!	9,90 €
<b>Mi Cuit chocolat</b>	Coulant à souhait	9,90 €
<b>Trilogie de Fromage Pasteurisé</b>	Suivant arrivage	9,90 €
<b>Café &amp; Pousse café</b>		
<b>Café - Déca - Thé Gourmand</b>	" assortiment de 3 desserts"	10,90 €
<b>Café ou Déca &amp; son biscuit</b>		2,40 €
<b>Thé / infusion &amp; son biscuit</b>		3,40 €
<b>Le FAMEUX Panier "de fruits" avec du</b>		
<b>Calvados - Amaretto - Cognac - Manzanita- Cointreau - Bénédicte 4/6cl</b>		5,50 €
<b>BAS ARMAGNAC</b>	Domaine Marquestau de 1992	12,00 €

Prix Net Service compris // Demander moi la liste des allergènes "c'est moi qui cuisine"!!!

## PRODUIT DE LA MER

Suivant arrivage

<b>CALAMARS À LA PLANCHA</b> sur Pesto rouge Maison, aubergines confites & Légumes croquants	19,90 €
<b>POISSON BLANC</b> , Poché "bouillon maison" Pesto rouge Maison, aubergines confites & Légumes croquants	22,90 €
<b>CALAMAR À L'ITALIENNE</b> " relevé au piment d'Espelette" MAIS pas piquant PdT Écrasées	17,90 €

## SALADE REPAS

<b>SALADE CÉSAR</b> Poulet mariné citron gingembre estragon, œuf & tomate, sauce yaourt , Copeaux Grana	15,90 €
<b>BURRATA s/ LEGUMES GRILLÉS &amp; WOKÉS</b> et son lit de lentilles en salade	Vg 17,90 €

## PLATS

Viande majoritairement Française

<b>AGNEAU "épaule" cuite à basse température 7 Heures</b> , comme à l'auberge	22,90 €
<b>CASSOULET</b> Poitrine de porc fraîche et fumée fondantes, saucisse de Toulouse	19,90 €
<b>ENTRECOTE de bœuf 200gr avant cuisson</b> , Grillée saignante ou A point , légumes aux choix	19,90 €
<b>"PAUPIETTE" DE VEAU</b> (escalope roulée de jambon cru, emmental & sauge fraîche)	19,90 €
<b>PORC Fondant à la Catalane</b> sauce au "chorizo "aubergines confites & Légumes croquants	19,90 €

**Plats Possible à emporter TAKE AWAY**



U