



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

A PARTAGER

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

ENTREES

| | |
|----------------------------------|--------|
| JAMBON DE SERRANO 14 mois | 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 €



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 et Gourmande

DESSERTS

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

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

SALADE REPAS

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

PLATS

Viande majoritairement Française

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

Plats Possible à emporter TAKE AWAY



1