

# LA CARTE SOIRS & WEEK-END

## NOS ENTRÉES

### L'OEUF POCHÉ BIO 10€

Sur yaourt grec, ail, beurre fondu, piment doux, citron, herbes fraîches

### TOMATE CONFITE 9€ MAISON

Fromage de la feyta, basilic, crumble

### TATAKI DE VEAU DE LAIT BIO 13€

Sauce ail et piment

### GRAVLAX DE TRUITE 12€

Marinade huile & baies roses, courgettes, citron, aneth

### FLAN DE SAINT JACQUES 14€

Sauce vierge au gingembre

## NOS PLATS

### LE MEZZÉ 19€ VÉGÉTARIEN

Voir ardoise pour détails.

### POISSON DU JOUR 25€

Selon arrivage.  
En filets à la plancha, croustillant de risotto, coulis de poivrons, chips de pancetta

### LE TARTARE 180G...20€ DE BOEUF 250G...24€

-**Thaï** : réduction soja, cacahuètes, coriandre, échalotes, citron vert...

-**Italien** : câpres, parmesan, vinaigre balsamique, basilic... servit avec des pommes de terre rissolées & salade verte

### VEAU DE LAIT BIO 27€ GRILLÉ ( 220G)

Sauce tomate façon barbecue, pommes de terre rissolées & légumes rôtis

### SUGGESTION DU CHEF Voir ardoise

## NOS DESSERTS

### LE PETIT 6€ MARCEL BIO

Fromage type saint marcellin, fabriqué et affiné par nos soins

### LE FONDANT 9€

Fondant au chocolat Valrhona, caramel, boule de glace vanille

### LA CRÈME 9€ BRULÉE

Crème brulée du chef (demander le parfum du jour)

### TATIN DE 11€ POIRES BIO

Sorbet à la poire & chantilly

### DESSERT DU 10€ CHEF

Voir ardoise

Tous nos desserts ainsi que l'ensemble de notre carte sont fabriqués sur place par nos soins

## MENU

NOTRE MENU DU MARCHÉ  
(VOIR ARDOISE)  
(MENU COMPLET UNIQUE, HORS CARTE)

27,50 €