

## LES ENTRÉES & LES TAPAS

À PARTAGER

**CROQUETAS OSSAU IRATY PIMENT D'ESPELETTE 12€**

**CROQUETAS DE JAMBON IBERICO 11€**

**EMPANADAS À L'EFFILOCHÉ DE BOEUF 11€**

**BURRATA DES POUILLES TRUFFÉE TOASTS 11€**

**TEMPURA DE GAMBAS, SAUCE THAI 12€**

**FRITE 7€ / FRITE CHEDDAR 9€**

**FRITE PATATE DOUCE 9€**

**NACHOS 11€**

Guacamole, cheddar, jalapenos, Pico de Gallo

**GYOZAS DE LEGUMES 10€**

**CROUSTY CHICKEN 12€**

**ONION RINGS 10€**

**CROC APERO JAMBON OU SAUMON 10€**

**PETIT CAMEMBERT RÔTI AU MIEL 11€**

**OÛF CROUSTILLANT 8€**  
crème d'avocat wasabi

**TARTE A L'OIGNONS 7,5€**  
salade mélangée

**RILLETES DE SAUMON, HERBES ET ANETH 7,5€**  
toasts

**PATÉ EN CROUTE 8€**  
compotée d'oignons

## LES PLATS

**TRÈS TENDRE COEUR DE FAUX FILET (280G) 26€**  
sauce poivre - frites, salade

**SALADE CAESAR 20€**

Romaine, sauce caesar, parmesan, poulet pané

**TATAKI DE PERSILLÉ DE BOEUF ANGUS 23€**  
Sauce tigre qui pleure, frites, salade

**TARTARE DE SAUMON 23€**

Saumon, mangue, avocat, sauce sweet chili, frites, salade

**PECHE DU JOUR, SAUCE GRENOBLOISE 23€**  
légumes rôtis : carottes, navets, panais, betteraves

**BAVETTE D'ALOYAU 20€**

sauce échalotes - frites, salade

**POULET BASILIC THAI ET CITRONELLE 20€**  
Nouilles sautées aux légumes

**COUCOUS BOULETTES 19€**

(boulette viande hachée, herbes, épices)

**COUCOUS VEGGIE 17€**

**TRAVERS DE COCHON CONFIT ET CROUSTILLANT, BBQ 20€**  
PURÉE

**LASAGNES VEGGIE 18€**

carotte, patate douce, chou vert, mozza et salade

**GARNITURES EN PLUS 6€**

frites, légumes rôtis, salade, purée

NOTRE CARTE CHANGE TOUS LES MOIS.  
À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON.

NE PAS HÉSITER À NOUS INDICHER VOS ÉVENTUELLES ALLERGIES & RESTRICTIONS ALIMENTAIRES.

### SOIRÉES DE MARS

Vendredi 13 mars

DJ + Karaoké

Lundi 16 mars

Stand up comedy club 100% féminin

Samedi 21 mars

Magicien Mentaliste



## LES ESCARGOTS

Les escargots de Bourgogne, recette traditionnelle:  
**beurre, ail, persil**

LES 6 10€  
LES 12 19€



À PARTAGER

## LA CÔTE DE BOEUF

1,2kG - 85€

Maturée, race Normande

**3 accompagnements & 3 sauces**

frites, légumes & salade

## LES DESSERTS

**CRUMBLE POMME MANGUE 8€**  
glace crème brûlée

**MOUSSE CHOCO 7€**

**FONDANT Caramel BEURRE SALÉ 8€**  
glace vanille bourbon

**COOKIE TIEDE, GLACE YAOURT, CHANTILLY 8€**

**FONDANT CHOCOLAT  
GLACE NOISETTE, CHANTILLY 9€**

**CHEESECAKE COULIS EXOTIQUE,  
GLACE COCO 8€**

**CAFE/THE GOURMAND 9€**

### NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS

**Peixos de palamos** pour le poisson & crustacés  
**René pinel** notre boucher - **Oliveras** pour la charcuterie  
**Rodophe** pour les légumes - **Christophe** pour le BOF



### MENU SOIR

EDITION - Mars



## LES PLANCHES

CHARCUTERIE & FROMAGES DE LA MAISON OLIVERAS

CHIFFONADE **JAMBON BLANC TRUFFÉ 13€**

CHIFFONADE **JAMBON SERRANO 13€**

ASSIETTE DE **JAMBON DE PATA NEGRA 18€**

PLANCHE **TOMMES, AIL DES OURS & TRUFFE 13€**

PLANCHE **MIXTE 20€**

PLANCHE **FRINGALE 22€**

**Fuet Catalan 9€**

## LES BURGERS

Bun brioché, oignons confits, sauce cocktail, roquette, cornichons, oignons rouges  
**servis avec salade et frites**

**CHEESEBURGER 20€**

Steak haché d'Aubrac 140g

**DOUBLE CHEESEBURGER 25€**

**VEGGIE BURGER 20€**

Steak veggie, cheddar, guacamole

**CHICKEN BURGER 20€**

Poulet croustillant, cheddar