

## LES ENTRÉES & LES TAPAS

À PARTAGER

- CROQUETAS OSSAU IRATY PIMENT D'ESPELETTE 12€
- CROQUETAS DE JAMBON IBERICO 11€
- ONION RINGS 10€
- 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€
- CRUSTY CHICKEN 12€
- CROC APERO JAMBON OU SAUMON 10€
- PETIT CAMEMBERT RÔTI AU MIEL 11€
- GREEN OEUF MAYO 6€  
Mayo verte, wasabi, et plein d'herbes
- CHOU FLEUR ROTI, 7€  
houmous, cumin, tahini ciboulette
- GREEN CAESAR SALADE 6€  
salade, sauce caesar, parmesan, croustons

## LES PLATS

- TOMAHAWK DE COCHON (260G) 22€  
jus de viande, sauce maïs - purée
- TRÈS TENDRE FILET DE BOEUF (200G) 25€  
sauce poivre - frites, salade
- SALADE CAESAR 19€  
Romaine, sauce caesar, parmesan, poulet pané
- TATAKI D'ONGLET DE BOEUF 22€  
Sauce tigre qui pleure, frites, salade
- TARTARE DE SAUMON 22€  
papaye, ciboulette, oignon rouge  
frites de patate douce,, salade
- POULET SOUVLAKI, TZATZÍKI 20€  
Boullgour petits légumes et sauge
- PECHE DU JOUR, SAUCE CAROTTE AGRUMES 22€  
légumes rôtis: carottes jaune et oranges, chou fleur
- BAVETTE D'ALOYAU 20€  
sauce échalotes - frites, salade
- AUBERGINE ET COURGETTES FÊTA  
Sauce au tahini, pois chiche 18€
- GARNITURES EN PLUS 6€  
frites, légumes rôtis,  
salade, purée, purée de patate douce

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

NE PAS HÉSITER A NOUS INDIQUER VOS ÉVENTUELLES ALLERGIES & RESTRICTIONS ALIMENTAIRES.

### SOIRÉES DE MAI

Vendredi 22 mai

DJ + Karaké

Samedi 30 mai

Magicien



## LES ESCARGOTS

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

LES 6 10€  
LES 12 19€



A PARTAGER

## LA CÔTE DE BŒUF

1,2kG - 85€

Maturée,  
race Normande

3 accompagnements  
& 3 sauces

frites, légumes  
& salade

## LES PLANCHES

CHARCUTERIE & FROMAGES DE LA MAISON OLIVERAS

CHIFFONADE JAMBON BLANC TRUFFÉ 13€  
CHIFFONADE JAMBONSERRANO 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

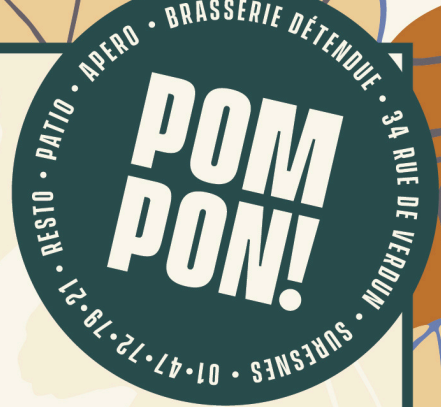
- CHEESEBURGER 20€  
Steack haché VBF 140g
- DOUBLE CHEESEBURGER 25€
- VEGGIE BURGER 20€  
Steak veggie,  
cheddar, guacamole
- CHICKEN BURGER 20€  
Poulet croustillant, cheddar

## LES DESSERTS

- CRUMBLE POMME FRUITS ROUGES 8€
- MOUSSE CHOCO 7€
- CHEESECAKE, COULIS EXOTIQUE, GLACE  
COCO 8€
- TARTE AUX FRAISES 8€
- GROS CHOU 10€
- FONDANT CAMEL BEURRE  
SALE, CHANTILLY 6€
- CAFÉ GOURMAND 10€
- THÉ GOURMAND 10€

### 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 - mai

