







# Nibbles et Entrées

DIP AJO BLANCO  .....	8.50€
Amande, ail, huile d'olive, pesto de roquette & noisette, flatbread	
BURRATA 125G  .....	10.50€
Noisettes torrêfiées, pesto de roquette & noisette	
POULET CROUSTILLANT (non dispo le midi) .....	10.50€
Sauce sweet chili, coriandre, cêbette	
GOUGÈRE AU COMTÉ (non dispo le midi)  .....	9.00€
Siphon fromage & oignons frits	
HOT SMOKED DE TRUITE  .....	11.50€
Sucrine, pickles de concombre, sauce cocktail	
ASPERGES BLANCHES DE LA FERME DES GRANDS SABLES  .....	11.50€
Hollandaise, crème aigrette, croûtons, œufs de truite	
POLENTA  .....	9.00€
Oignons Roscoff brûlés, ricotta à la livèche, mayo ail des ours, parmesan	

## Le midi en formule

Ardoise du jour uniquement

PLAT .....	15.00€
ENTRÉE + PLAT .....	19.00€
PLAT + DESSERT .....	19.00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT .....	22.00€
ENTRÉE SEULE OU DESSERT SEUL .....	7.50€

Uniquement le midi, du lundi au vendredi,  
hors jours fêriés, en quantité limitée.

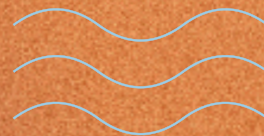
**Menu Kids 11€**  
Sirop à l'eau ou  
jus de pomme  
Poisson (selon dispo) ou Poulet  
croustillant ou Steak Haché, avec Frites  
Gâteau au chocolat ou  
Glace vanille

 Adap. Vegan     Végétarien     Adap. Sans gluten

Les allergènes sont disponibles sur demande.

Nos viandes et poissons sont d'origine française, le jambon espagnol.





Prix nets en euros, taxes et service compris.



# Plats

PÊCHE DU JOUR .....	23.00€
PALERON BRAISÉ  .....	21.00€
Mousseline de petit pois & menthe, beurre de sauge, vierge de petit pois, pistou, pomme de terre croustillante	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU VBF  .....	20.00€
Traditionnel & préparé, vinaigrette à la moelle, frites maison	
SUPRÊME DE POULET FERMIER PANÉ .....	20.50€
Potatoes au romarin & Serrano, siphon fromage, condiment citron confit, jus de viande	
BURGER CARNÉ OU VÉGÉ  .....	18.00€
Boeuf hâché bouchère 150g & poitrine OU champignon portobello crispy, Morbier, chutney d'oignons, sauce tartare paprika, frites maison	
POULPE GRILLÉ .....	24.00€
Tarama, fenouil braisé, tzatziki de fenouil, freekeh, jus de viande	
RISOTTO D'ORZO  .....	19.00€
Ricotta à la livèche, pesto de roquette & noisette, émulsion chlorophylle & ail des ours, asperges vertes de la ferme des grands sables, noisette	
SALADE DE TRUITE  .....	19.00€
Fumée & cuite, stracciatella, sucrine, pickles de concombre & oignons rouges, pistou, croûtons	

# Desserts

FLUFFY PANCAKE  .....	9.50€
Crème montée à la vanille, fraises fraîches & confites	
GRATIN AU CHOCOLAT VALRHONA  .....	10.50€
Glace vanille & gruê de cacao	
PINK LADY  .....	9.50€
Rhubarbe confite, gel hibiscus, crème diplomate, pistou d'estragon, pâte sucrée	
ASSIETTE DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE RACINES  .....	11.50€
Salade & condiments	

 Adap. Vegan     Végétarien     Adap. Sans gluten

Les allergènes sont disponibles sur demande.

Nos viandes et poissons sont d'origine française, le jambon espagnol.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

