



## ENTREES



Lentilles corail fondantes à l'aneth, féta et jus à l'orange 14 €  
*Coral lentils melting with dill, feta, juice with orange*

Mousseline de melon, sablé croustillant et sa chiffonnade de jambon cru 14 €  
*Chiffon of melon, crispy cookie and its chiffonnade of raw ham*

Terrine de foie gras au pastis, confit d'échalote et pain d'épices maison 18 €  
*Foie gras terrine with pastis, shallot confit and homemade gingerbread*

Ardoise gourmande 19 €  
*Mix of starters for gourmets*

## PLATS

Les planches 20 €



La planche de fromage et salade verte  
*Assortment of mature cheese and green salad*

La planche de charcuterie artisanale et salade verte  
*Assortment of deli meats and green salad*

La mixte : fromage & charcuterie et salade verte  
*Mix of mature cheese and deli meats with green salad*

Les salades repas 19 €

Poke bowl de saumon et gambas marinés au soja, graines de sésame accompagné de riz vinaigré et de ses légumes provençaux de notre potager  
*Poke bowl of marinated salmon and prawns soybeans and sesame seeds accompanied with rice and vegetables from our vegetable garden*



Salade de tomates anciennes au pesto de coriandre, noisettes et sa mozzarella di buffala  
*Tomato salad with coriander pesto, hazelnut and its buffalo mozzarella*

## PLATS



Wellington de légumes et sa crème réduite au soja  
*Vegetable wellington with soybeans cream*

16 €

Pièce du boucher (200 gr) grillée selon arrivage, frites maison  
et légumes de saison

18 €

*Piece of grilled meat according to arrival, homemade fries and seasonal vegetables*

Truite entière à la plancha, jus au citron vert et gingembre,  
pommes de terre vapeur à la ciboulette et légumes de saison

18 €

*Whole trout à la plancha, lime juice and ginger, steamed potatoes  
with chives and seasonal vegetables*

Tournedos de canard grillé, jus au miel et fruits rouges,  
pommes grenailles rissolées au thym et légumes de saison

22 €

*Roasted duck tournedos, honey and red fruits juice, roasted potatoes  
with thyme and seasonal vegetables*

Filet de bar à la plancha, beurre de crustacés, petit épeautre de Sault  
au thym et légumes de saison

22 €

*Sea bass filet à la plancha with crustaceans butter, spelled and seasonal vegetables*

T-bone de bœuf (700 gr, Ecosse), frites maison et légumes de saison

44 €

*Beef T-bone (700 gr, Scotland) and its compound butter, French fries, seasonable vegetables*

## DESSERTS

Riz au lait de soja et sa compotée de pêches

8 €

*Rice with soy milk and its peach compote*

Tarte aux poires et aux amandes et son coulis de chocolat

8 €

*Pear and almond tart with chocolate coulis*

Coupe de glace à l'italienne et ses friandises

8 €

*Cup of icecream*

Stick chocolat noir abricot et noisettes torréfiées

10 €

*Dark chocolate and apricot stick with roasted hazelnuts*

Café gourmand

12 €

*Gourmet coffee*

Assiette de 3 fromages affinés et son mesclun

12 €

*Plate of matured cheeses and its mesclun*

# MENU DECOUVERTE



PLAT + DESSERT ..... 21 €

ENTREE + PLAT ..... 27 €

*Formules à 21 et 27 € servies uniquement le **MIDI** (hors dimanches & jours fériés)*

ENTREE + PLAT + DESSERT ..... 31 €

## ENTREES

Mousseline de melon, sablé croustillant et sa chiffonnade de jambon cru  
*Chiffon of melon, crispy cookie and its chiffonnade of raw ham*



Lentilles corail fondantes à l'aneth, féta et jus à l'orange  
*Coral lentils melting with dill, feta, juice with orange*

## PLATS

Pièce du boucher grillée (200 gr) selon arrivage, frites maison  
et légumes de saison  
*Piece of grilled meat according to arrival, homemade fries and seasonal vegetables*

Truite entière à la plancha, jus au citron vert et gingembre,  
pommes de terre vapeur à la ciboulette et légumes de saison  
*Whole trout à la plancha, lime juice and ginger,  
steamed potatoes with chives and seasonal vegetables*

## DESSERTS

Tarte aux poires et aux amandes et son coulis de chocolat  
*Pear and almond tart with chocolate coulis*

Coupe de glaces à l'italienne et ses friandises  
*Cup of italian icecream*

POSSIBILITE D'INCLURE LES PIZZAS DANS LES MENUS  
- VOIR LA CARTE DES PIZZAS -

# MENU GOURMET



PLAT + DESSERT .....	29 €
ENTREE + PLAT .....	35 €
ENTREE + PLAT + DESSERT .....	41 €

POSSIBILITE D'INCLURE LES PIZZAS DANS LES MENUS  
- VOIR LA CARTE DES PIZZAS -

## ENTREES

Terrine de foie gras au pastis, confit d'échalotes et pain d'épices maison  
*Foie gras terrine with pastis, shallot confit and homemade gingerbread*

Ardoise gourmande  
*Mix of starters for gourmets*

## PLATS

Tournedos de canard grillé, jus au miel et fruits rouges,  
pommes grenailles rissolées au thym et légumes de saison  
*Roasted duck tournedos, honey and red fruits juice, roasted potatoes with thyme and vegetables*

Filet de bar à la plancha, beurre de crustacés,  
petit épeautre de Sault au thym et légumes de saison  
*Sea bass filet à la plancha with crustaceans butter, spelled and seasonal vegetables*

T-bone de bœuf (700 gr, Ecosse), frites maison, légumes de saison (Sup. 16 €)  
*Beef T-bone (700 gr, Scotland), homemade French fries, seasonable vegetables*

## DESSERTS

Stick chocolat noir abricot et noisettes torréfiées  
*Dark chocolate and apricot stick with roasted hazelnuts*

Assiette de 3 fromages affinés et son mesclun  
*Plate of matured cheeses and its mesclun*

Café gourmand (Sup. 2 €)  
*Gourmet coffee*

***Vous souhaitez l'entrée, le plat ou encore le dessert d'un autre menu...  
N'hésitez pas à demander à votre serveur.***



# MENU VEGETARIEN



**ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT** **19 €**

*Formule à 19 € servie uniquement le MIDI (hors dimanches & jours fériés)*

**ENTREE + PLAT + DESSERT** **26 €**

## ENTREE

Lentilles corail fondantes à l'aneth, féta et jus à l'orange

*Coral lentils melting with dill, feta, juice with orange*

## PLATS

Wellington de légumes et sa crème réduite au soja

*Vegetable wellington with soybeans cream*

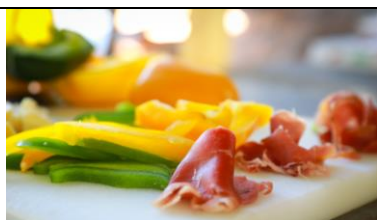
Pizza végétarienne

*Vegetarian pizza*

## DESSERT

Riz au lait de soja et sa compotée de pêches

*Rice with soy milk and its peach compote*



## PIZZAS AU FEU DE BOIS\*



**La végétarienne** (*base tomate & mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons, épinards*) 14 €  
*Vegetarian (tomato and mozzarella based, butternut and spaghetti squash, spinach)*  
Disponible dans le menu **Découverte**

**La Reine** (*base tomate & mozzarella, jambon, champignon*) 14 €  
« *Reine* » (*tomato and mozzarella based, ham, mushrooms, mozzarella*)  
Disponible dans le menu **Découverte**



**La 4 fromages** (*Mozzarella - Parmesan - Gorgonzola - Taleggio*) 16 €  
*4 cheeses (mozzarella - Parmesan - Gorgonzola - Taleggio)*  
Disponible dans le menu **Gourmet**

**La bergère** (*base crème fraîche & mozzarella, miel, chèvre, speck, roquette*) 16 €  
*Shepherd (mozzarella and sour cream based, honey goat cheese and speck)*  
Disponible dans le menu **Gourmet**

**La criée** (*base tomate & mozzarella, gambas grillées, saumon fumé*) 19 €  
*Marine (tomato and mozzarella based, grilled gambas prawns, smoked salmon)*  
Disponible dans le menu **Gourmet**

**La volcanique** (*base tomate & mozzarella, oignon rouge grillé, spianata piccante*) 18 €  
*Volcano (tomato and mozzarella based, grilled red onion, spianata piccante)*  
Disponible dans le menu **Gourmet**

**La douceur sucrée** (*base crème fraîche, poire, chocolat*) 10 €  
*Sweet (sour cream based, pear, chocolat)*  
Disponible dans le menu **Gourmet**

\* SI SERVICE EN TERRASSE

Prix et service compris – boisson non comprise - Tableau des allergènes disponible sur demande