

## Les Entrées

Chiffonnade de Melon et Jambon Serrano - 9,20 €

Tomate Noire de Crimée, Mozzarella di Buffala Campana AOP et Pesto - 9,80 €

Mi-Cuit de Foie Gras par nos soins, Chutney, Mignonette et Fleur de Sel - 14,20 €

Saumon Gravlax Maison, Baies Roses et Chantilly à l'Aneth - 11,80 €

Tartare d'Avocat, Chair de Tourteau et Crevettes Grises, Mayonnaise Citronnée et Granny Smith - 11,20 €

## A Partager ou pas...

La Planche de Charcuterie Ibérique (Serrano, Lomo, Chorizo, Fuet..) - 18,90€

La Plancha de Pata Negra 100% Ibérique Bellota - 28,00€

## Les Plats

Le Filet de Boeuf Chateaubriand sauce à l'Ail Noir, Ecrasé à la Truffe - 28,00 €

La Brochette de Belles Gambas Flambées au Pastis, Riz Pilaf - 23,00 €

Le Suprême de Volaille, Sauce aux Morilles, Ecrasé à l'huile d'Olive - 19,40 €

Les Coquillettes à la Truffe façon Risotto et ses Dés de Jambon Truffé - 24,00 €

La Souris d'Agneau, Miel de Lavande et Romarin, Ecrasé à l'huile d'Olive - 26,40 €

Le Pavé de Saumon Grillé, Sauce Vierge et Riz Pilaf - 18,20 €

*Tous nos plats sont servis également avec des légumes du moment*

## Les Grandes Salades

La Caesar Crispy, Poulet Croustillant, Salade Romaine, Tomate, Oeuf, Parmesan, Croutons, Sauce Caesar 16,20 €

La Salade de Chèvre Chaud Miel et Bresaola, tout simplement... 16,20 €

# Le Côté Brasserie

La Picanha de Boeuf juste Snackée, sauce Chimichuri, Frites Maison - 19,80 €

Le Burger Maison, Haché 180g, Cheddar, Poitrine Fumée, Tomate, Oignons, Coleslaw et Frites Maison - 18,80 €

La Carpaccio de Boeuf, Huile Citronnée, Câpres, Parmesan et Frites Maison - 16,80 €

Tartare de Boeuf au Couteau, +/- 180g, coupé et préparé par nos soins, Frites Maison - 18,60 €

L'assiette Végan - Steak végétal, boulettes de lentilles et légumes du moment.. - 14,20 €

# Les Desserts

Assiette de Fromages - 9,20 €

Le Café Gourmand - 10,20 €

La Tarte du Moment Maison servie Tiède et sa Boule de Glace - 9,60 €

Le Cheesecake Pistache Framboise et Citron Vert - 9,40 €

La Brioche Façon Pain Perdu et sa Boule de Glace - 9,20 €

Les Profiteroles Glace Vanille, Chocolat et Chantilly Maison - 10,20 €

Les Glaces Artisanales de la Maison ANTOLIN

*Vanille, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Café, Fraise, Framboise, Noix de Coco, Passion, Pêche de Vigne, Mojito.*

1 boule : 4,00 € - 2 boules : 7,00 € 3 boules : 9,00 €

# Le Menu enfant

Verre de coca-cola ou coca-cola zéro ou jus de fruits ou sirop à l'eau ou diabolo

Nuggets de Poulet ou Steak Haché ou Aiguillettes de Cabillaud Panées et Frites Maison

Une boule de glace, parfum au choix ou Brownie - 12 €