

Les premières envies

Les saveurs qui ouvrent l'appétit et rassemblent

Partagez nous pour plus de convivialité !

- Poulpe à la galicienne; dés de Poulpe snackés marinés, huile d'olive, paprika et piment d'espelette 15€
Galician-style octopus; seared and marinated octopus tentacles, olive oil, paprika and Espelette pepper
- Ratatouille revisitée, compotée de tomates et chips de parmesan 🌿 15€
Ratatouille our way, tomato compote and parmesan chips
- Cromesquis au St Nectaire, vitelotte, chapelure panko & graines 🌿 14€
St Nectaire and vitelotte potato croquettes, crispy breadcrumbs with mixed seeds
- Frites de Panisse, sauce tomate & sauce ail et fines herbes 🌿 12€
Chickpea Flour Fries, with tomato sauce and garlic and herb sauce
- Salade de tomates anciennes, burrata et pêches (entrée/plat) 🌿 15€/21€
Heirloom tomato salad, burrata and peach (starter/main)
- Tartare de loup, pomme granny smith et agrumes (entrée/plat) 16€/24€
Sea bass tartare, granny smith apple and citrus (starter/main)
- Foie Gras mi-cuit du chef, avec son chutney de poires et pain aux noix 21€
Half-cooked foie gras, pear chutney and walnut bread

Allergies ou intolérances ? Parlez-nous-en. Carte des allergènes disponible.

Tous nos prix sont indiqués TTC, service compris.



Les inspirations du Chef

Les recettes de saison
où le terroir rencontre la créativité

Les Pâtes :

Rigatoni à la pancetta, crème de parmesan & poivre
timut 24€

Rigatoni with pancetta, parmesan cream and Timut pepper

Spaghetti alla nerano, courgettes frites, provolone, ail,
basilic et huile d'olive (Uniquement le midi)  21€

*Spaghetti alla Nerano, fried courgettes, provolone, garlic, basil
and olive oil (Only for lunch)*

Côté Véggie :

Ballotine de légumes poêlée, farcie à la crème de tofu
fumé et noix de cajou, sur lit de riz et sa sauce
crémeuse végétale aux champignons  23€

*Pan-fried vegetable ballotine stuffed with smoked tofu cream
and cashew nuts, on a bed of rice with a creamy plant-based
mushroom sauce*



Côté Mer :

Gambas Cameron sauvage, linguine de légumes,
chorizo bellota et pickels oignons rouges 31€

Pan fried wild Cameron prawns, vegetable linguine, bellota chorizo sauce and red onion pickles

Filet de loup, piperade de fenouil et poivron, huile
vierge exotique et frite de maïs 26€

Sea bass filet, fenel and bell pepper, exotic oil and corn chips

Côté Terre :

Piccata de volaille fermière, courgette, tomate, mozzarella,
gratiné au parmesan 25€

Chicken picatta, zucchini, tomato, mozzarella, grilled parmesan

Maminha de boeuf (coupe brésillienne du Rumsteak)
à la fleur de sel, huile d'olive, jus réduit et frites maison
(angus Argentin) 27€

*Maminha Beef (Brazilian-style cut rumsteak)
with fleur de sel, olive oil, reduced jus and homemade chips
(Argentinian Angus)*

Entrecôte 350gr frites maison 29€
Grilled 350gr Rib Steak with home cut fries

Suppléments sauces maison : cèpes / poivre vert 4/3.5€



Les incontournables

Nos valeurs sûres, qu'on aime retrouver
à chaque visite

Uniquement le midi :

Club sandwich, poulet, bacon, oeuf, tomate, oignon rouge, mayonnaise, salade 21€

Club sandwich, chicken, bacon, egg, tomato, red onion, mayonnaise, salad

Le Tartare de Bœuf à l'américaine, frites maison ou salade 24€
(échalottes, cornichons, capres, persil, moutarde, tabasco, paprika fumé, whisky)

Beef Tartar, to your taste, fries or salad

Midi et soir :

Salade César (aiguillettes de poulet panées au corn flakes, œuf, salade, tomates cerises, croûtons, parmesan) 21€

César Salad (Corn Flakes Breaded Chicken, egg, cherry tomatoes, salad, parmesan, croutons)

Le Tartare de Bœuf, à préparer selon vos envies, frites maison ou salade 22€

Beef Tartar, to your taste, fries or salad

Le Burger, frites maison ou salade 21€

Suppléments : Cheddar affiné, Bacon ou Double Steak 2/2/6€

The Burger, fries or salad

Add on : Cheddar, Bacon or Double Steak

Burger de Poulet pané aux corn flakes, mayonnaise à la tomate et piment, frites maison ou salade 21€

Crispy corn flakes Chicken Burger, fries or salad



Les Formules

Chaque jour, au grès des envies
du chef et de son équipe

Formule à 28€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert
du jour

Formule à 33€

Entrée - Plat - Dessert
du jour

*Disponibles le midi
du lundi au samedi, hors jours fériés*

Formule enfant à 16€

Steak Haché ou Jambon
ou Filet de volaille pané aux corns flakes

Garniture : frites ou pâtes ou légumes

Dessert : Glace 2 boules au choix

Boisson : Jus ou sirop



Le Menu Découverte

Disponible tous les soirs

46€

Salade de tomates anciennes, burrata et pêches

Heirloom tomato salad, burrata and peach 

Tartare de loup, pomme granny smith et agrumes

Sea bass tartare, granny smith apple and citrus

Ratatouille revisitée, compotée de tomates et chips de parmesan

Ratatouille our way, tomato compote and parmesan chips 



Ballotine de légumes poêlée, farcie à la crème de tofu fumé
et noix de cajou, sur lit de riz et sa sauce crémeuse végétale
aux champignons 

*Pan-fried vegetable ballotine stuffed with smoked tofu cream and cashew
nuts, on a bed of rice with a creamy plant-based mushroom sauce*

Piccata de volaille fermière, courgette, tomate, mozzarella,
gratiné au parmesan

Chicken picatta, zucchini, tomato, mozzarella, grilled parmesan

Filet de loup, piperade de fenouil et poivron, huile vierge
exotique et frite de maïs

Sea bass filet, fenel and bell pepper, exotic oil and corn chips



Mousse au chocolat, copeaux de chocolat noir

Chocolate mousse, dark chocolate shavings

Financier à l'abricot rôti au miel et romarin

Honey and rosemary roasted apricot almond cake

Fondant au chocolat, coeur mangue et fruit de la passion,
chantilly à la fève tonka

Chocolate cake, mango and passion fruit heart, tonka chantilly

L'instant Douceurs

Pour finir sur une note gourmande



Mousse au chocolat, copeaux de chocolat noir	11€
<i>Chocolate mousse, dark chocolate shavings</i>	
Financier à l'abricot rôti au miel et romarin	10€
<i>Honey and rosemary roasted apricot almond cake</i>	
Fondant au chocolat, coeur mangue et fruit de la passion, chantilly à la fève tonka	12€
<i>Chocolate cake, mango and passion fruit heart, tonka chantilly</i>	
Pavlova moelleuse framboise, chantilly mascarpone et son coulis	12€
<i>Raspberry pavlova, mascarpone chantilly and it's sweet sauce</i>	
Assiette de fromages de saison, salade & noix	13€
<i>Cheese plate, according to the market, salad & walnuts</i>	
La salade de fruits frais	12€
<i>Fresh fruit salad</i>	
Coupe Colonel : sorbet citron, vodka	12€
<i>Colonel Cup : Lemon sorbet & vodka</i>	
Coupe Napoléon : sorbet et liqueur mandarine	12€
<i>Napoleon Cup : Mandarin sorbet & liquor</i>	
Café ou Thé gourmand avec ses trois mini pâtisseries	12€
<i>Gourmet Coffee or Tea with three mini sweets</i>	
Pour plus de plaisir rajoutez votre liqueur! +5€	
<i>Amaretto, Kalhua, Baileys, Bombu</i>	

La touche finale

Pour prolonger l'instant, entre boissons chaudes et digestifs.

Cafés

Espresso	2.5€
Décaféiné, Allongé	2.7€
Double Espresso	4.5€
Capuccino, Café Latte	4.5€
Chocolat Chaud	4.5€
Chocolat ou Café Viennois	5.0€
Thé, Infusion	4.0€

Digestifs

Get 27/31, Limoncello	6cL	8.0€
Baileys, Kahlua, Bombu	6cL	8.0€
Amaretto	6cL	8.0€
Génépi	6cL	10.0€
Hennessy Cognac VS	4cL	12.0€
XO	4cL	19.0€
Armagnac VSOP	4cL	16.0€
Calvados	4cL	14.0€
Eau de vie :	6cL	10.0€
<i>Poire, Mirabelle, Framboise</i>		
Vieux Marc de Provence	4cL	8.0€

Cocktails desserts

Espresso Martini (7cl)	12€
Vodka, Café, Kahlua, Sirop de canne	
Irish Coffee (12cl)	12€
Whisky, Café, Sucre, Crème	
Shot : La Madeleine (4cl)	7€
Amaretto, Triple Sec, jus d'ananas	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.