

A PARTAGER

Planche Terre / Mer : Charcuterie ; Fromage , Foie gras Mi-cuit ; Moules gratinées en persillade et Brochette de scampi, Rouille au cajun 28 €

ENTREES

Foie gras de canard mi-cuit, Chutney d'oignons aux piments d'Espelette, Brioche à la fleur de sel de Camargue 18 €

Velouté de panais, Huile de noix, Brochette de St jacques et de crevettes marinées 18 €

Moules de Tamaris gratinées en persillade (12 pièces) 14 €

Gravlax de saumon Ecosse, Crème allégée au balsamique et focaccia façon crostini 18 €

Salade d'Automne : Girolles et potimarron rôties, Gambas et croquettes de bleu affiné. 19 €

Œufs en Meurette au vin de Bandol, Champignons rôtis et tuile de pain 15 €

PLATS

Demi-Magret de Canard rôti façon rossini, Sauce Périgeux, Ecrasé de patate douce 28 €

Paleron de veau cuit 12 heures, Crème de langoustine, Gâteau d'aubergine au Banon et jeune carotte rôtie au miel d'acacia 29 €

Filet de bœuf Charolais, Sucrs de cuisson aux herbes, Gratin dauphinois et poêlée de légumes d'automne à la fleur de sel de Camargue 32 €

Burger Charolais, cheddar XO, Sauce cocktail du bistrot et des frites maison 23 €

Risotto de St jacques et scampi grillées, crème à la truffe et pétales de jambon sec 26 €

Le traditionnel Fish and Chips, Frites de patate douce et rouille au cajun 24 €

Filet de St Pierre, Mousseline de butternut et légumes glacés 29 €

Linguines aux langoustes et sa bisque au Piment d'Espelette 36 €

Daube de poulpe au vin de Bandol, Pommes château 26 €

PLAT VEGETAL : Au choix du chef 17 €

FROMAGE

Sélection de fromage du bistrot: Abondance, Bleu des Causses et chèvre cendré 9 €

DESSERTS DE LA MAISON GAUDEFROY

Pâtisseries au choix du chef (voir tableau) 9 €

Glace artisanale 2 boules (Chantilly) 6 €

Glace artisanale 3 boules (Chantilly) 8 €

Café Gourmand (2 mignardises maison et le dessert du chef) 11 €

FORMULE DU MIDI A 18 €

sauf Dimanche et jours fériés

Plat du jour selon le marché (viande ou poisson)

ou

Pièce de bœuf, Légumes de saison

ou

Salade César : Œuf de poule poché, émincé de filet de poulet rôti, tranches fines croustillantes de lards

+

Café Gourmet (2 mignardises maison)

PLAT DU JOUR 16€

MENU A 38 €

Entrée

Gravlax de saumon Ecosse, Crème allégée au balsamique

ou

Moules de Tamaris gratinées en persillade (8 pièces)

ou

Œuf en meurette au vin de Bandol, Champignons rôtis et tuile de pain

Plat

Brochette de Magret de Canard, Sauce forestière, Ecrasé de patate douce

ou

Filet de St Pierre, Mousseline de butternut et légumes glacés

ou

Risotto de St Jacques et scampi grillées, Crème à la truffe et pétales de jambon sec

Dessert

Pâtisseries au choix du chef

ou

Glace artisanale 2 boules (Chantilly)

ou

Autre dessert de la carte – supplément 3 €

Menu Enfant à 12 €

Plat + Dessert – au choix du chef

Plats Végétariens et Végan – nous consulter

Allergies – nous consulter

APERITIFS

Ricard – 2 cl	4 €
Martini / Campari – 4 cl	4,50 €
Porto Ossley – 6 cl	4,50 €
Kir Aligoté – 12 cl	6 €
Kir Royal – 12 cl	12 €
Flûte de Champagne Senez – 12 cl	10 €

COCKTAILS

Américano – 12 cl	9 €
Spritz – 20 cl	10 €
Mojito – 16 cl	11 €

BIERES

Desperados / Heineken / Leffe / Pietra – 33 cl	6 €
Bière pression Heineken	4 €

VIN AU VERRE

VIN AU VERRE – 15 cl

• Blanc et Rosé :

Aumerade Style HVE AOP	4,50 €
Domaine de Baratonne Bio	5 €
Château St Julien d'Aille Imperator - Provence AOC	6 €
Chablis, Naudet (Blanc)	7,50 €

• Rouge :

Aumerade Style HVE AOP	4,50 €
Domaine de Baratonne Bio	5 €
Château St Julien d'Aille Imperator - Provence AOC	6 €
Château Robin des Moines Saint Emilion St Emilion	6,50 €

PICHET - 50 cl – vin du mois	10 €
-------------------------------------	------

☛ Demandez notre carte des vins, Champagne et cocktails

SOFTS & EAUX

Coca / Coca Zéro / Tonic / Tonic Agrumes / Limonade – 33 cl	4,50 €
Ice Tea – 25 cl	4,50 €
Jus de fruits Pago (Orange, Ananas, Pamplemousse, Tomate, Abricot) – 20 cl	4,50 €
Perrier – 33 cl	4 €
Evian / Badoit – 1 L	5,50 €
Evian / Badoit – 50 cl	4,50 €

CAFETERIE

Café	2,50 €
Cappuccino	4 €
Thé Dammann Earl Grey ou Touareg	4 €
Tisane du soleil Dammann	4 €

