

## TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE DE 12H À 22H

### EN GRIGNOTAGE, À PARTAGER, EN ENTRÉE...

<b>Jambon Bellota Iberico 100%</b> <i>Affinage 24 mois</i>	22.00
<b>Saumon fumé</b> <i>Ecoissais, à la ficelle</i>	14.00
<b>*Foie gras maison</b> <i>Toasts et chutney</i>	18.50
<b>*Pâté en croûte</b> <i>De la Maison Bobosse à Lyon</i>	13.50
<b>Club sandwich</b> <i>Toasté, frites et salade</i>	16.80
<b>Velouté de maïs et patate douce (végétarien)</b> <i>Lait de coco, coriandre et huile de sésame</i>	11.50

### LES CLASSIQUES & ICONIQUES

<b>*Salade de Homard</b> <i>Légumes ou crudités de saison</i>	32.00
<b>*Bœuf Wellington</b> <i>Filet façon Wellington (foie gras &amp; confit d'échalotes)</i>	35.00
<b>*Classique tartare de bœuf</b> <i>Frites et mesclun</i>	19.50
<b>Ravioles de Homard</b> <i>Bisque de Homard</i>	32.00
<b>*Risotto à la truffe (végétarien)</b> <i>Crème de truffe et truffe</i>	22.00
<b>Onglet de bœuf</b> <i>Frites et salade</i>	27.00

### LES DOUCEURS PRÉFÉRÉES

<b>Sélection de fromages de Delphine</b> <i>(rue des Remparts)</i>	11.00
<b>*Riz au lait</b> <i>De la maison, caramel beurre salé</i>	9.00
<b>*Baba au rhum à partager</b> <i>Confiture de fruits rouges, chantilly vanille</i>	18.00
<b>Glace italienne</b> <i>Garniture: caramel &amp; amandes/chocolat &amp; cookies/fruits rouges &amp; coulis</i>	6.50

Tous les plats précédés d'un \* peuvent être emportés.

Nous recommandons à toute personne présentant des allergies de se présenter. La liste des produits allergènes est à disposition.

## LES SUGGESTIONS DU CHEF DE 12H À 14H & DE 19H À 22H

ENTRÉE, PLAT, DESSERT • 48 €

### LES ENTRÉES

<b>Carpaccio de poulpe</b> <i>Condiment comme un chimichurri, crème d'ail fumé.</i>	15.00
<b>Tataki de thon</b> <i>Aux épices tandoori, figes et noisettes.</i>	16,00
<b>Œuf mollet et Bellota</b> <i>Croustillant, ajo blanco, vinaigre de Banuyls.</i>	14.00

### LES PLATS

<b>Saumon Teriyaki</b> <i>Petits légumes glacés, mayonnaise sriracha et cacahuètes.</i>	25.00
<b>Suprême de volaille en croûte de sauge</b> <i>Risotto de frégolas au citron confit, parmesan &amp; roquette.</i>	26.00
<b>Pavé de maigre</b> <i>Coco de Paimpol au gingembre, butternut et sésame.</i>	29.00

### LES DESSERTS

<b>Entremet Chocolat</b> <i>Gianduja, chocolat, noisettes</i>	11.50
<b>Tropézienne</b> <i>Vanille, praliné.</i>	10.50
<b>Pêche Melba</b> <i>Façon Comptoir</i>	10.00
<b>Sorbet artisanal</b> <i>Framboise, citron, mangue, passion, fraise ( 2 parfums au choix)</i>	8.50
<b>Café ou décaféiné Gourmand</b>	10.00

### LE 3-EN-1

<b>Sur ardoise</b> <i>Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés</i>	22.50
---	-------

### MENU ENFANT

<b>Steack haché ou filet de poisson, frites ou légumes, sunday vanille</b>	15.00
--	-------

PRIX NETS EN EUROS ET SERVICE COMPRIS