

LE COIN TAPAS

Les huîtres Marennes Oléron Spéciale de claire <i>(Gillardeau, Cancale, selon arrivage)</i>	les 6 à 18€ les 12 à 36€
L'indémoudable os à moelle à la fleur de sel de Guérande <i>Servi avec ses mouillettes</i>	10€
Croquants de gambas Sauce sweet chili	9€
Grand camembert au feu de bois <i>Servi avec ses mouillettes</i>	10€
Tapas royale <i>Acra de morue, Samoussa de légumes, Mozzarella panée, Chili cheese, Petit poulpe frit. Sauces sweet chili et façon gribiche</i>	24€
Demi tapas royale	12€
Foie gras de canard fait maison <i>Servi avec ses toasts et son Chutney de figues</i>	19€
Assiette de Cecina de bœuf 100g <i>Accompagné de petits piments</i>	20€
L'incontournable carpaccio de faux filet de bœuf Montbéliard <i>Accompagné de petits piments</i>	19€
Assiette de charcuterie ADER des Pyrénées <i>Jambon, Saucisson, Chorizo, Filet mignon séché</i>	-Grande 24€ -Petite 12€

LE COIN FRAÎCHEUR

Salade César, volaille panée aux Corn Flakes <i>Cœur de salade romaine, Sauce César, Anchois, Croûtons, Œuf dur, Copeaux de parmesan, Échalotes, Ciboulette, Aiguillettes de volaille panées</i>	16€
Salade César, gambas flambées au cognac <i>Cœur de salade romaine, Sauce César, Anchois, Croûtons, Œuf dur, Copeaux de parmesan, Échalotes, Ciboulette, Gambas flambées au cognac et gambas frites</i>	19€
Salade de chèvre chaud Fromage « Grosso » <i>Mesclun, Tomates fraîches, Tomates confites, Toasts de chèvre</i>	19€
Salade Périgourdine <i>Mesclun, Tomates, Haricots verts, Poires, Gésier de canard confit, Magret de canard fumé, Foie gras, Vinaigrette aromatisée à la framboise</i>	19€
Tartare de poisson du moment <i>(selon arrivage)</i>	18€
Foie gras de canard fait maison <i>Servi avec ses toasts et son Chutney de figues</i>	19€
L'incontournable carpaccio de faux filet de bœuf Montbéliard <i>Accompagné de mesclun et copeaux de parmesan</i>	19€

NOS PÂTES & RISOTTOS

Risotto à la truffe du D4	26€
Pâtes à la tomate, Tentacules de poulpe sautées à l'ail	26€
Gnocchis à la pomme de terre sauce truffe et foie gras	28€

MENU PITCHOUN

Filet de volaille façon nuggets <i>Accompagné de frites faites maison</i>	
<i>ou</i>	
Steak haché <i>Accompagné de frites faites maison</i>	12€
<i>ou</i>	
Petit poisson du marché <i>Accompagné de frites faites maison</i>	
+ 1 boule de glace	

CÔTÉ VIANDE AU FOURNEAU

Burger façon Rossini <i>Pain buns fait maison, Steak haché origine France 180g, Foie gras, Truffe, Sauce Rossini et Oignons confits</i>	28€
Burger truffé du D4 <i>Pain buns fait maison, Sauce maison aux condiments, Steak haché origine France 180g, Cheddar, Oignons, Tomate, Salade, Truffe</i>	22€
Burger du D4 <i>Pain buns fait maison, Sauce maison aux condiments, Steak haché origine France 180g, Cheddar, Oignons, Tomate, Salade</i>	19€
Tartare de bœuf 180g Classique <i>Steak tartare, Oignons, Échalotes, Ciboulette, Cornichons, Câpres, Jaune d'œuf, Ketchup, Moutarde, Sauce Worcester</i>	16€
Tartare de bœuf 180g Façon Thai <i>Steak tartare, Oignons rouges, Ciboulette, Coriandre, Basilic, Sauce sweet chili, Sauce soja, Cacahuètes</i>	17€

Nos sauces :	• Roquefort – Échalote – Bordelaise – Poivre	3€
	• Périgourdine – Morilles	5€

CÔTÉ PÊCHE

La pêche du moment 500-600g (selon arrivage, voir ardoise) <i>Accompagné de ses échalotes confites, Pommes de terre au four, Tomates à la provençale</i>	40€
Dos de turbot, Sauce hollandaise, Ecrasé de pommes de terre	28€
Dos de saumon rôti à la fleur de sel, Pâtes penne, Légumes du soleil	24€

NOTRE SPÉCIALITÉ :

LA VIANDE CUITE AU FEU DE BOIS

Nos deux fournisseurs



Viandes d'Exception
Depuis 1930



LES SUGGESTIONS DE VIANDES ET COTES DE BŒUF
VOUS SERONT PROPOSÉES SUR UNE ARDOISE.

Provenance des viandes : FRANCE – JAPON – ARGENTINE – USA –
URUGUAY – UK – IRLANDE – AUSTRALIE –
ESPAGNE – ECOSSE

CÔTÉ DOUCEUR & PÂTISSERIES

Gourmandise du Chef	8, ⁵⁰ €
Choux croustillants pralinés <i>Crème de praliné, Choux croustillants, Sauce chocolat-lait, Glace vanille</i>	8€
Entremet citron vert meringué <i>Mousse vanille meringuée, Cœur citron vert, Biscuit brownie chocolat blanc, Sorbet citron</i>	8€
Millefeuille façon Tatin <i>Pomme cuite au caramel (servi chaud), Feuilletage, Mousse caramel, Glace vanille</i>	8€
Duo Chocolat Café <i>Moelleux mousse mascarpone café chocolat, Génoise chocolat-café, Truffe spéculos, Glace café</i>	8€
Assiette de fromages « Grosso »	12€
Café Gourmand	9€
Thé Gourmand	11€
Champagne Gourmand	14€
Glaces et Sorbets 2 boules <i>Ananas, Caramel Beurre salé, Fraise des bois, Rhum-Raisin, Cassis, Framboise, Chocolat noir, Mangue, Vanille, Café, Citron de Sicile, Pistache, Noix de coco, Barbapapa</i>	5€
Supplément chantilly	1€