

Les viandes d'exception que vous pouvez trouver dans votre bistrot au fil des arrivages :

<i>Morceau</i>	BOEUF <i>Race</i>	<i>Origine</i>
❖ Bavette	❖ Angus	❖ France
❖ Merlan	❖ Black Angus	❖ Pays-Bas
❖ Cœur de basse côte	❖ Wagyu	❖ Irlande
❖ Paleron	❖ Kobe	❖ Angleterre
❖ Entrecôte	❖ Holstein	❖ USA
❖ Noix d'entrecôte	❖ Normande	❖ Australie
❖ Faux filet	❖ Black Onyx	❖ Japon
❖ Filet	❖ Blonde d'Aquitaine	❖ Espagne
❖ Onglet	❖ Black Market	❖ Argentine
❖ Poitrine confite	❖ Limousine	
❖ Toma Hawk	❖ Aubrac	
❖ Côte de bœuf	❖ Charolaise	
❖ T-Bone	❖ Salers	PORC
❖ Heel-Bone	❖ Rubia Gallega	❖ 100% Ibérique
	❖ Simmental	Espagne
	❖ Hereford	❖ Noir de Bigorre
		Pyrénées
VEAU	AGNEAU	CANARD
❖ Origine France	❖ Sisteron	❖ IGP Sud-Ouest
❖ Pyrénées	❖ Pyrénées	
❖ Limousin	<i>Agneau de lait</i>	
	❖ Aveyron	

Et d'autres variétés... Pour le plus grand plaisir des papilles.

LE COIN TAPAS

Côté chaud

L'indémorable os à moelle à la fleur de sel de Guérande <i>Servi avec ses mouillettes</i>	9€
Grand camembert au feu de bois <i>Servi avec ses mouillettes et une poignée de mesclun</i>	9€
Petit camembert au feu de bois <i>Servi avec ses mouillettes et une poignée de mesclun</i>	7€
Beignets de fleurs de courgette	9€
Croquants de gambas sauce sweet chili	8€

LE COIN TAPAS

À partager

Tapas royale 20€

Acra de morue, Samoussa de légumes, Mozzarella panée, Chili cheese, Petit poulpe frit
Accompagnée de ses sauces sweet chili et façon gribiche

Demi tapas royale 12€

Acra de morue, Samoussa de légumes, Mozzarella panée, Chili cheese, Petit poulpe frit
Accompagnée de ses sauces sweet chili et façon gribiche

Assiette de charcuterie Ibérique El Bierzo 100% Iberico en assortiment

- Grande 20€
- Petite 12€

Assiette de jambon 100% Bellota 20€

Assiette Gourmande 20€
Fromages « Grosso » accompagnés de charcuterie

Assiette Montagnarde 20€
Camembert au feu de bois accompagné de charcuterie

Pâté en croûte maison au foie gras et sa gelée de tomate 19€

LE COIN DES ENTRÉES

L'incontournable carpaccio de faux filet français séché et fumé au poivre 19€

Accompagné de mesclun et de petits piments

Poireau vinaigrette et chiffonnade 100% Bellota 16€

Pâté en croûte maison au foie gras et sa gelée de tomate 19€

LE COIN DES SALADES

Salade César, volaille marinée panée aux Corn Flakes 16€

Cœur de salade romaine, Sauce César, Anchois, Croûtons, Œuf dur, Copeaux de parmesan, Échalotes, Ciboulette, Aiguillettes de volaille panées

Salade César, gambas flambées au cognac 19€

Cœur de salade romaine, Sauce César, Anchois, Croûtons, Œuf dur, Copeaux de parmesan, Échalotes, Ciboulette, Gambas flambées au cognac et gambas frites

NOS PÂTES et RISOTTOS

Risotto à la truffe du D4	26€
Risotto aux légumes Provençaux	23€
Risotto au poulpe et piment d'Espelette	26€
Ravioles au chèvre, miel et jambon du pays <i>Et son émulsion de pain grillé</i>	24€

MENU PITCHOUN

Filet de volaille façon nuggets <i>Accompagné de frites faites maison</i>	
<i>ou</i>	
Steak hâché <i>Accompagné de frites faites maison</i>	
<i>ou</i>	15€
Petit poisson du marché <i>Accompagné de frites faites maison</i>	
+ 1 boule de glace	
+ 1 boisson au verre <i>Coca Cola – Ice Tea – Limonade – Sirop – Perrier – Schweppes – Jus d'orange</i>	

CÔTÉ VIANDE AU FOURNEAU

Burger au pavot truffé du D4 <i>Pain buns au pavot fait maison, Sauce BBQ faite maison, Steak haché origine France 180g, Oignons, Tomate, Salade, Truffe</i>	21€
Cheese au pavot du D4 <i>Pain buns au pavot fait maison, Sauce BBQ faite maison, Steak haché origine France 180g, Cheddar, Compotée d'oignons, Tomate, Salade</i>	18, ⁵⁰ €
Tartare de bœuf 180g Classique <i>Steak tartare, Oignons, Échalotes, Ciboulette, Cornichons, Câpres, Jaune d'œuf, Ketchup, Moutarde, Sauce Wortcheister</i>	16€
Tartare de bœuf 180g Façon Thaï <i>Steak tartare, Oignons, Échalotes, Ciboulette, Coriandre, Cornichons, Câpres, Jaune d'œuf, Ketchup, Moutarde, Sauce Wortcheister, Sauce aigre douce</i>	17€

Nos sauces :	• Roquefort – Poivre	3€
	• Truffe – Foie gras	5€

CÔTÉ PÊCHE

Encornet farci, Polenta aux herbes et Sauce tomate <i>Encornet frais, Chair à saucisse et Herbes fraîches</i>	29€
Dorade, Mousseline de poisson au corail frais, Légumes glacés et Émulsion de panais à la noisette	24€
La pêche du moment selon arrivage <i>Les prix peuvent varier selon les poissons et leur grammage</i>	

CÔTÉ DOUCEUR et PÂTISSERIE

Tarte façon Profiterole 8€

Tarte au crémeux chocolat au lait, Mousse vanille et ses choux à la crème glace vanille

Opéra Café-Vanille 8€

Biscuit Joconde, Duo de mousse café-vanille, Mousse mascarpone, Croustillant Spéculos

Baba des Caraïbes 7,⁵⁰€

Baba au rhum, Gelée d'ananas, Crémeux Caraïbes, Quenelle de noix de coco et ses fruits frais

Café Gourmand 9€

Thé Gourmand 10,⁵⁰€

Champagne Gourmand 12€

Et toujours nos glaces et sorbets
proposés par votre serveur-se

MENU À 35€ ✕

Entrée

Pâté en croûte maison, Gelée de tomates et Comptée pomme-oignon

ou

Velouté des sous-bois, Asperge dans tous ses états et Œuf croustillant

Plat

Dorade, Mousseline de poisson au corail frais, Légumes glacés
et Émulsion de panais à la noisette

ou

Magret de canard à la framboise, Pommes paillason et Ratatouille

Dessert

Nage de fraises au basilic, Granité mojito

ou

Tarte citron meringuée