



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON AVEC DES PRODUITS FRAIS.

- MENU MAI 2017 -

- ENTRÉES -

Velouté de petits pois	5
<i>Glacé à la menthe</i>	
Salade de Gnocci poêlés à l'ail	6
<i>brocolini, tomates cerises & pousse d'épinard</i>	
Carpaccio de betterave crues, caillé de chèvre	6
<i>granola maison miel & agave</i>	
Oeuf poché bio et frisée aux lardons	5
Sashimi de bonite au zest de raifort	7
<i>cébette, lime & sésame.</i>	

- PLATS -

Lieu jaune, petits pois & crispy bacon (+2)	14
Magret de canard, fraises glacées au Xères (+3€)	16
<i>crème moutardée à l'ancienne grenailles aux romarin.</i>	
Salade vietnamienne	12
<i>avec ou sans poulet croustillant, carottes, choux rouge, menthe, cacahouètes, cébette & coriandre</i>	
Belle Saucisse de Toulouse & purée maison	12
Burger du mois	12
<i>Steak de bœuf limousin, bacon, cheddar, confiture d'oignons, sauce Américaine maison aux herbes, Laitue romaine.</i>	

- FORMULE -

Entrée + Plat	
ou Plat + Dessert	16
Entrée + Plat + Dessert	20

- DESSERTS -

Riz au lait de la mère Clémence	6
<i>Riz au lait crémeux à la fleur d'oranger et gelée d'agrumes</i>	
Brioche perdue	7
<i>Chantilly maison et fraise fraîche</i>	
Tarte citron & basilic, meringuée	6
St nectaire fermier	7
<i>crumble & poires</i>	

- BOISSONS -

Jus frais	5
Les sodas/eaux	3
Café	2
Café crème	3,5
Thé et chocolat	4
Bière (33cl)	6
Vins :	
Rouge : Pinot Noir Val de Loire - Alias -BIO	
Verre 4 / bouteille 22 / pichet (50cl) 14	
Rouge : Syrah/Grenache - Little Garance -BIO	
Verre 6 / bouteille 32 / pichet (50cl) 21	
Blanc : Chardonnay Pays d'Oc - Ecoterra -BIO	
Verre 6 / bouteille 32 / pichet (50cl) 21	
Rosé : M de Minuty	
Verre 6 / bouteille 32 / pichet (50cl) 21	