



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON AVEC DES PRODUITS FRAIS.

- MENU MAI 2017 -

## - ENTRÉES -

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

## - PLATS -

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

## - FORMULE -

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| Entrée + Plat                 |           |
| ou Plat + Dessert .....       | <b>16</b> |
| Entrée + Plat + Dessert ..... | <b>20</b> |

## - DESSERTS -

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

## - BOISSONS -

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