

## ENTREES

Velouté de la semaine <i>veggie</i>	8.00€
Trio de houmous (pois chiches au sésame, carottes au cumin, fèves au basilic) <i>veggie</i>	9.00€
Oeuf bio poché, crème légère au fumet de crustacés, soupon de cognac, crevettes et oeufs de saumon	10.00€
Carpaccio de poires nashi, mozzarella di bufala, truffe et huile d'olive à la vanille <i>veggie</i>	12.00€
<b>(selon arrivage)</b> 3 St Jacques juste poêlées, beurre noisette à la fève tonka	15.00€

Salade César aux baies de goji **14.00€**  
(laitue romaine, poulet mariné, parmesan, croûtons, sauce César  
mélanges de graines et baies de goji)

Le Burger de Canard confit, compotée d'oignons doux,  
cheddar épicé, et gratin dauphinois, touché de piment d'Espelette **16.00€**

Costaud Tartare de boeuf haché (200g),  
salade romaine ou gratin dauphinois **18.00€**

Carpaccio de poires nashi, mozzarella di bufala (150g) - version plat  
truffe, huile d'olive à la vanille et copeaux de parmesan 30 mois *veggie* **19.00€**

Saumon cru en tartare à la mangue fraîche,  
moutarde douce et touche de safran, poêlée de pois gourmands **20.00€**

**(selon arrivage)** Les Saint Jacques fraîches de la Baie St Georges,  
juste poêlées, beurre noisette à la fève tonka et purée de pomme de terre **29.00€**

Garniture supplémentaire **4.50€**

## PLATS

FROMAGE  
DESSERTS

Saint Marcellin affiné, au lait cru	8.00€
Crème brûlée vanille, tartare de fruits d'été	7.00€
Tiramisu Citron et Limoncello	7.00€
Fondant Touchoco de Magali, chantilly passion	7.00€

## L'APERU ET LES PLANCHES

Chips ou Pop Corn salé **3.00€** Fuet catalan entier **7.00€** Comté AOP 18 mois (120g) **7.00€**

Hot Dog NYC **8.00€**

(pain artisanal au sésame, saucisse de porc, compotée d'oignons, oignons frits, ketchup bio et sauce French)

**Planche mixte 19.00€**  
Assortiment de charcuteries (selon arrivage),  
fuet catalan, fromage, poivrons à l'ail

**Planche veggie 15.00€**  
Houmous au sésame, champignons à la grecque, crudités  
croque-au-sel, 2 shots de velouté de la semaine

LE BRUNCH (le samedi, de 12h à 15h) **28.00€/personne**

Café expresso, allongé, americano ou Sélection de thés bio  
Jus d'orange frais pressé

Oeuf Bénédicte (muffin maison, bacon, oeuf bio, sauce hollandaise)  
Tartare de saumon à mangue ou Chiffonnade de jambon cru, mesclun de jeunes pousses  
Cantal AOP  
Fromage blanc, coulis et fruits frais  
Roulé Cannelle ou Croissant

Tartine, beurre des Charentes et confiture de cerise noire

**Mimosa 15cl ou Bloody Mary 18cl 10€**

le JEUDI et le VENDREDI  
de 12h à 14h



**L'OFFRE COSTAUME  
DU DEJEUNER**

entrée/plat ou plat/dessert 20€

entrée/plat/dessert 25€

par personne

au choix sur  
**TOUTE LA CARTE !!!**

(hors St Jacques)

*prix nets TTC, service compris CB, ESPECES, CHEQUES ACCEPTES.  
NOUS NE PRENONS PAS LES CARTES/TICKETS RESTAURANT.*