

# À la carte

## A partager ou pas.....

Assiette de jambon Ibérique	23.50€
Planches : Charcuterie ou fromage ou mixte	22.50€
Assiette de Cécina de boeuf Espagne	22.50€

## Entrées

Saumon Gravlax maison	10.00€
9 moules farcies maison	10.50€
Camembert rôti au miel	10.50€
Oeuf parfait et ses champignons du moment	10.50€
Saint Marcellin et sa salade	12.50€
Salade de chèvre	12.50€

## Plats

Gnocchis truffé et sa crème	22.00€
Pêche du jour et ses légumes de saison	20.50€
Pièce du boucher & son accompagnement	20.50€
La belle assiette végétarienne	17.50€
Assiette de pâtes jambon truffé ou Cecina de boeuf	19.50€
Croque monsieur & son accompagnement	17.50€
La pièce du chef & son accompagnement	28.00€
Supplément garniture : Frites ou légumes	4.00€
Salade Ceasar	18.50€

## Desserts au choix 8.50€

Assiette de fromage	9.50€
Eton mess	
Vacherin glacé	
Moelleux au chocolat	
Dame blanche ou café liegeois, ou chocolat liegeois	
Dessert du jour	

## Glaces ou sorbets 3 boules au choix : 7.50€

Mâitre artisan glacier Bruno Aïm	
Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé ou pistache	
Fraise, framboise, citron vert ou mangue	
Pasteis De Nata et son café	9.50€
Pasteis De Nata et son thé	10.50€

*N'hésitez pas à lui faire part de vos envies au moins 72 heures à l'avance.*

*Provenance des viandes : France, Irlande, Argentine, Espagne, UK, US*

*Tous nos plats sont à base de produits bruts !*

*Nous tenons compte de vos allergies alimentaires : Le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre et toutes les autres céréales contenant du gluten Les crustacés ; Les œufs ; Les arachides ; Les poissons ; Le soja ; Le lait ; Les fruits à coque (amandes, noix, noisettes, noix de cajou, pécan...); Le céleri ; La moutarde ; Les graines de sésame ; Les mollusques ; Les anhydrides sulfureux et certains sulfites ; Le lupin.*

## Menu du jour

**Entrée / Plat ou Plat / Dessert 25€**

**Entrée, plat et dessert 32€**

Uniquement le midi du Lundi au vendredi  
Hors jours fériés

### Entrées

Oeuf parfait et ses champignons du moment  
Camembert rôti au miel  
Salade de chèvre croustillant  
Saumon Gravlax maison

### Plats

Pièce du boucher & son accompagnement  
Poisson du jour & ses légumes de saison  
Assiette de pâtes jambon truffé ou Cecina de boeuf  
Quiche végétarienne salade  
Salade caesar  
Croque monsieur poulet ou jambon salade

### Desserts

Eton mess  
Moelleux au chocolat maison  
Café ou chocolat liegeois ou dame blanche  
Dessert du jour

## Menu enfant

**Plats et desserts au choix à 12.00€**

Menu enfant moins de 10 ans

### Plats au choix

Pâtes au beurre jambon truffé  
Poisson du jour légumes ou frites  
Aiguillettes de poulet croustillantes frites

### Desserts au choix

Moelleux au chocolat  
Glace 2 boules : Vanille, chocolat, sorbet fraise