

# LA CARTE

Nos plats du jour sont annoncés quotidiennement sur nos réseaux sociaux.  
Venez également découvrir nos suggestions du moment et surprises du chef.

## LES PLANCHES

<b>PETITE PLANCHE DE FROMAGE</b>	CAMEMBERT, CHÈVRE, COMTÉ, ROQUEFORT	13,90€
<b>PETITE CHARCUTERIE</b>	3 COPPA, 3 ROSETTE, 3 JAMBON CRU, 3 VIANDE DE GRISON, OLIVES, CORNICHONS	13,90€
<b>GRANDE PLANCHE MIXTE</b>	CAMEMBERT, CHÈVRE, COMTÉ, ROQUEFORT, 3 COPPA, 3 ROSETTE, 3 JAMBON CRU, 3 GRISON	25,00€
<b>GRANDE CHARCUTERIE</b>	6 COPPA, 6 ROSETTE, 6 JAMBON CRU, 6 VIANDE DE GRISON, OLIVES, CORNICHONS	25,00€
<b>PLANCHE CAMEMBERT RÔTI</b>	CAMEMBERT RÔTI, POMMES DE TERRE PERSILLÉES, 3 COPPA, 3 ROSETTE, 3 JAMBON CRU, 3 GRISON	18,90€
<b>PLANCHE DE BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE</b>	10 BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE EN TEMPURA, SAUCE BLANCHE À L'ESTRAGON	25,00€



## LES SALADES COMPOSÉES

<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD</b>	SALADE, TOMATES, OIGNONS, ŒUFS, LARDONS, NOIX TOASTS DE CHÈVRE AUX HERBES DE PROVENCE	15,90€
<b>SALADE CÉSAR AU POULET</b>	SALADE, TOMATES, CRÔTONS, BACON GRILLÉ, ŒUFS, COPEAUX DE PARMESAN, SAUCE CÉSAR	15,90€
<b>SALADE DE SAUMON GRAVLAX</b>	SALADE, LÉGUMES CROQUANTS, AVOCAT, POMMES DE TERRE PERSILLÉE, CITRON CONFIT	16,90€
<b>SALADE TIÈDE DE POULPE</b>	SALADE, LÉGUMES CROQUANTS, CITRON CONFIT, FÊTA, POMMES DE TERRE, SAUCE VIERGE, GRAINES DE COURGE	16,90€
<b>SALADE DES GRISONS</b>	SALADE, TOMATES, CAROTTES RAPÉES, OIGNONS FRITS, POIVRONS, GRAINES DE COURGES, TOMATES CONFITES, AVOCAT, VIANDE DE GRISON, AVOCAT, GALETTE VEGANE	16,90€
<b>SALADE DE BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE</b>	SALADE, TOMATES, CAROTTES RAPÉES, OIGNONS FRITS, POIVRONS, GRAINES DE COURGES, TOMATES CONFITES, BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE EN TEMPURA, AVOCAT, GALETTE VEGANE (À BASE DE QUINOA, CHOU KALE, POMMES DE TERRE ET OIGNONS GRILLÉS)	16,90€



## LES TARTARES ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET D'UNE SALADE MIXTE

<b>TARTARE DE BOEUF « CLASSIQUE »</b>	CONDIMENTS « CLASSIQUES » : CAPRES, PERSIL, CORNICHONS, OIGNONS, SAUCE WORCESTER, TABASCO	14,90€
<b>TARTARE DE BOEUF « SEGUIN »</b>	PROMIAGE DE CHÈVRE FRAIS, OLIVES NOIRES, BACON, CONDIMENTS « CLASSIQUES »	15,90€
<b>TARTARE DE BOEUF « CÉSAR »</b>	PARMESAN, BACON, CRÔTONS, TOMATE SÈCHÉE, SAUCE CÉSAR	15,90€
<b>TARTARE DE BOEUF « VÉNITIEN »</b>	PETITS POIS, OIGNONS, MENTHE, BASILIC, CIRIOLETTE, ESTRAGON, SAUCE SOJA	15,90€
<b>TARTARE DE BOEUF « GREC »</b>	FÊTA, TOMATES, CONCOMBRE, OLIVES NOIRES, OIGNONS, HUILE D'OLIVE, SAUCE WORCESTER	15,90€
<b>TARTARE DE SAUMON AUX BAIES ROSES ET ANETH</b>	CITRON CONFIT, OIGNONS CONFITS, GRAINES DE SÉSAME, BAIES ROSES, HUILE D'OLIVE, CONDIMENTS « CLASSIQUES »	17,90€
<b>TARTARE DE SAUMON À LA MANGUE ET AVOCAT</b>	MANGUE, AVOCAT, GRAINES DE SÉSAME, JUS DE CITRON, CONDIMENTS « CLASSIQUES »	17,90€



## LES BURGERS ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET D'UNE SALADE MIXTE

<b>BURGER VÉGÉTARIEN</b>	2 GAULETTES DE POMME DE TERRE, CHOU KALE, QUINOA, OIGNONS FRITS, SAUCE DU CHEF (AVEC FROMAGE SUR DEMANDE)	16,90€
<b>CHEESEBURGER « CLASSIQUE »</b>	2 TRANCHES DE CHEDDAR, OIGNONS CARAMELISÉS, SAUCE DU CHEF	15,90€
<b>BACON CHEESEBURGER</b>	2 TRANCHES DE CHEDDAR, OIGNONS CARAMELISÉS, BACON GRILLÉ, SAUCE BARBECUE	16,90€
<b>CHEESEBURGER AU BLEU</b>	2 TRANCHES DE BLEU, OIGNONS CARAMELISÉS, BACON GRILLÉ, SAUCE DU CHEF	16,90€
<b>BURGER AU POULET BACON GRILLÉ ET AVOCAT</b>	2 TRANCHES DE CHEDDAR, OIGNONS CARAMELISÉS, BACON GRILLÉ, POULET PANÉ AUX CÉRÉALES, AVOCAT, SAUCE BLANCHE À L'ESTRAGON	16,90€
<b>BURGER AU FOIE GRAS</b>	2 TRANCHES DE CHEDDAR, OIGNONS CARAMELISÉS, 2 ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉES, SAUCE DU CHEF	19,90€

## LES RAVIOLIS NIÇOIS FRAIS DU MILLE PÂTES DE CAPITOU

<b>RAVIOLIS FARCIS À LA RICOTTA ET ÉPINARDS SAUCE NAPOLITAINE</b>	SAUCE TOMATE, OIGNONS, OLIVES NOIRES, HERBES DE PROVENCE, PERSILLADE	15,90€
<b>RAVIOLIS FARCIS À LA RICOTTA ET ÉPINARDS SAUCE AU PISTOU</b>	TOMATE FRAÎCHE, BASILIC, AIL, PIGNONS, COPEAUX DE PARMESAN, HUILE D'OLIVE	15,90€
<b>RAVIOLIS FARCIS À LA RICOTTA ET ÉPINARDS SAUCE AUX CÈPES</b>	SAUCE CRÈMEUSE AUX CÈPES	16,90€
<b>RAVIOLIS FARCIS À LA DAUBE SAUCE NAPOLITAINE</b>	SAUCE TOMATE, OIGNONS, OLIVES NOIRES, HERBES DE PROVENCE, PERSILLADE	15,90€
<b>RAVIOLIS FARCIS À LA DAUBE SAUCE AU PISTOU</b>	TOMATE FRAÎCHE, BASILIC, AIL, PIGNONS, COPEAUX DE PARMESAN, HUILE D'OLIVE	15,90€
<b>RAVIOLIS FARCIS À LA DAUBE SAUCE AUX CÈPES ET FOIE GRAS</b>	SAUCE CRÈMEUSE AUX CÈPES, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE	19,90€
<b>DAUBE DE JOUE DE BOEUF SERVIE AVEC SES RAVIOLIS</b>	SERVE AVEC DES RAVIOLIS FARCIS À LA RICOTTA ET ÉPINARDS SUR DEMANDE	18,90€



## LES PLATS

<b>FILET DE POULET À LA CRÈME ET AUX CÈPES</b>	SAUCE CRÈMEUSE AUX CÈPES, TAGLIATELLES	16,90€
<b>BAVETTE D'ALOYAU SAUCE AU CHOIX</b>	SAUCE POIVRE, ROQUEFORT OU CRÈMEUSE AUX CÈPES, GRATIN DAUPHINOIS ET LÉGUMES DU JOUR	16,90€
<b>DOUBLE CARPACCIO DE BOEUF AUX COPEAUX DE PARMESAN</b>	ASSAISONNEMENT HUILE D'OLIVE, AIL, BASILIC ET CHAMPIGNONS FRAIS, FRITES, ET SALADE MIXTE	16,90€
<b>MAGRET DE CANARD AU MIEL</b>	SAUCE AU POMME OU AUX CÈPES SUR DEMANDE, LÉGUMES DU JOUR, PURÉE DE POMME DE TERRE, POTIRON ET PATATE DOUCE	21,90€
<b>SOURIS D'AGNEAU FRAÎCHE CONFITE DANS SON JUS</b>	JUS AU THYMI ET LAURIER, LÉGUMES DU JOUR, PURÉE DE POMME DE TERRE, POTIRON ET PATATE DOUCE	21,90€
<b>PAVÉ DE SAUMON AU BASILIC</b>	SAUCE CRÈMEUSE AU BASILIC, PIGNONS, CITRON, RISOTTO AU PARMESAN ET LÉGUMES DU JOUR	21,90€
<b>TATAKI DE THON ROUGE PANÉ AUX GRAINES DE SÉSAME</b>	SAUCE VIERGE AU CITRON ET HUILE D'OLIVE, CITRON, RISOTTO AU PARMESAN ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES CROQUANTS	21,90€



## MENU PITCHOUN 13,90€

AIGUILLETES DE POULET PANÉES AUX CÉRÉALES ET FRITES  
STEAK HACHÉ DE BOEUF GRILLÉ ET FRITES  
RAVIOLIS FARCIS À LA DAUBE À LA SAUCE TOMATE  
RAVIOLIS FARCIS À LA RICOTTA ET ÉPINARDS SAUCE À L'HUILE D'OLIVE ET AU BASILIC  
▽▽▽  
MASCARPONE AU CHOCOLAT ET ÉCLATS DE NOISETTE  
COUPE DE GLACE 2 BOULES ET CHANTILLY  
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE  
▽▽▽  
BOISSON COMPRISE  
(SIROP, DIABOLO, LIMONADE, ICE TEA, VERRE DE COCA)

## LES GARNITURES

FRITES  
GRATIN DAUPHINOIS  
TAGLIATELLES  
RISOTTO AU PARMESAN  
LÉGUMES DU JOUR  
SALADE MIXTE  
PURÉE DE POMME DE TERRE, POTIRON ET PATATE DOUCE  
RAVIOLIS FARCIS À LA DAUBE (+8,00€)  
RAVIOLIS FARCIS À LA RICOTTA ET ÉPINARDS (+8,00€)



## LES DESSERTS

<b>ASSIETTE DE FROMAGE</b>	CHÈVRE, ROQUEFORT, COMTÉ	6,90€
<b>MASCARPONE AU CHOCOLAT</b>	MASCARPONE MONTÉ EN NEIGE, CHOCOLAT, AMANDES JAUNE D'ŒUF, SUICRE, BISCUITS OUILLÈRE	6,90€
<b>TIRAMISU AU CAFÉ</b>	MASCARPONE MONTÉ EN NEIGE, JAUNE D'ŒUF, SUICRE, BISCUITS OUILLÈRE MOULÉS À L'AMARETTO ET CAFÉ EXPRESSO	6,90€
<b>CRÈME BRULÉE À LA VANILLE</b>	LAIT, CRÈME LIQUIDE, JAUNE D'ŒUF, SUICRE, VANILLE	6,90€
<b>GÂTEAU OU TARTE DU JOUR</b>	RENSEIGNEZ-VOUS À PROPOS DE NOS PÂTISSERIES DU JOUR	6,90€
<b>PROFITEROLES</b>	CHOUX MAISON, SAUCE VANILLE, CHANTILLY, GLACE CHOCOLAT	7,90€
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	ASSORTIMENT DE NOS DESSERTS EN MINI FORMAT, BOISSON CHAUDE AU CHOIX (THE, CAFÉ, NOISETTE)	8,90€

## LES GLACES

<b>GLACE 2 BOULES</b>	PARFUMS AU CHOIX: VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAFÉ, RHUM RAISIN, NOIX DE COCO, CITRON, FRAMBOISE	4,50€
<b>GLACE 3 BOULES</b>	MASCARPONE MONTÉ EN NEIGE, CHOCOLAT, AMANDES JAUNE D'ŒUF, SUICRE, BISCUITS OUILLÈRE	6,90€
<b>DAME BLANCHE</b>	3 BOULES VANILLE, COULIS DE CHOCOLAT, CHANTILLY AMANDES EFFILÉES	6,90€
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b>	2 BOULES CHOCOLAT, 1 BOULE VANILLE, COULIS DE CHOCOLAT, CHANTILLY AMANDES EFFILÉES	6,90€
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b>	2 BOULES CAFÉ, 1 BOULE VANILLE, COULIS DE CHOCOLAT, CHANTILLY AMANDES EFFILÉES	6,90€
<b>COUPE SPLIT</b>	1 BOULE CHOCOLAT, 1 BOULE VANILLE, 1 BOULE FRAISE, COULIS DE CHOCOLAT, CHANTILLY AMANDES EFFILÉES	7,90€
<b>COUPE COLONEL</b>	3 BOULES SORBET CITRON, 2CL DE VODKA	7,90€

## MENU IDÉAL 27,90€

SALADE CÉSAR AUX AIGUILLETES DE POULET PANÉES ET BACON GRILLÉ  
CHIFFONNADE DE JAMBON CRU  
SALADE DE TOASTS DE CHÈVRE CHAUD  
▽▽▽

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE, LÉGUMES OU SEGUIN  
CARPACCIO DE BOEUF AU PARMESAN, FRITES ET SALADE MIXTE  
TARTARE DE SAUMON À LA MANGUE ET À L'AVOCAT, FRITES ET SALADE MIXTE  
FILET DE POULET FERMIER SAUCE AUX CÈPES, TAGLIATELLES FRAÎCHES  
BAVETTE D'ALOYAU SAUCE POIVRE OU RAQUELLET  
PAVÉ DE SAUMON AU BASILIC  
DAUBE DE JOUE DE BOEUF ET SES TAGLIATELLES FRAÎCHES (accompagnement raviolis frais; +2,00€)  
RAVIOLIS FARCIS À LA DAUBE DE BOEUF OU RICOTTA ÉPINARDS SAUCE NAPOLITAINE AU PISTOU  
▽▽▽

TIRAMISU ITALIEN AU CAFÉ  
MASCARPONE AU CHOCOLAT ET AUX ÉCLATS DE NOISETTE  
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE  
DESSERT DU MOMENT  
CAFÉ GOURMAND (+2,00€)  
COUPE DE GLACE 3 BOULES PARFUMS AU CHOIX

## MENU GOURMAND 30,90€

ESCALOPES DE SAUMON GRAVLAX  
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE (2 SPIANATTA, 2 COPPA, 2 JAMBON CRU)  
BEIGNETS DE FLEUR DE COURGETTE SAUCE À L'ESTRAGON  
SALADE TIÈDE DE POULPE AU CITRON CONFIT  
CARPACCIO DE BOEUF ET PARMESAN  
SALADE DE TOASTS DE CHÈVRE CHAUD  
▽▽▽

PIÈCE DU CHOCOLAT, SOURIS D'AGNEAU CONFITE DANS SON JUS DE THYM, PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON ET LÉGUMES DU JOUR  
MAGRET DE CANARD DU SUD OUEST AU MIEL ET AGRUMES, GRATIN DAUPHINOIS  
DAUBE DE JOUE DE BOEUF ET SES RAVIOLIS FARCIS À LA DAUBE  
RAVIOLIS SAUCE CRÈMEUSE AUX CÈPES ET SON ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE  
TATAKI DE THON ROUGE PANÉ AUX GRAINES DE SÉSAME  
RISOTTO AU PARMESAN ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES  
▽▽▽

TIRAMISU ITALIEN AU CAFÉ  
MASCARPONE AU CHOCOLAT ET AUX ÉCLATS DE NOISETTE  
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE  
PÂTISSERIE DU MOMENT  
CAFÉ GOURMAND  
COUPE DE GLACE 3 BOULES PARFUMS AU CHOIX