

NOS SAVEURS ESTIVALES

Valable uniquement en déjeuner du lundi au samedi, sauf jours fériés

Entrée/Plat OU Plat/Dessert
Sur place 19,90 € - à emporter 16€

Entrée/Plat/Dessert
Sur place 24,90 € - à emporter 21€

Vichyssoise glacée de petits pois, crème et pétales de radis, granola romarin et paprika

Ou

Tartare de thon et pastèque mariné au lait de coco, graines de grenade et coriandre

~~~~~

**F**ilet de dorade sur peau, gratin de courgette et tomate, crème de poivrons doux au fenouil

Ou

**B**avette d'ailou snackée, huile de tandoori et cacahuètes, pommes grenailles et sucrose

Ou

**E**ntrecôte de bœuf 200gr, frites & salade (+4,50€)

~~~~~

Crème brûlée aux myrtilles

Ou

Carpaccio de melon au miel, fraîcheur de ricotta di bufala

NOTRE ARDOISE DU MARCHE*

*Valable uniquement en déjeuner du lundi au samedi, sauf jours fériés

15,90 €

Filet de dorade sur peau, gratin de courgette et tomate, crème de poivrons doux au fenouil

Ou

Bavette d'ailou snackée, huile de tandoori et cacahuètes, pommes grenailles et sucrose

Ou

Entrecôte de bœuf 200gr, frites & salade (+4,50€)

~~~~~

**C**afé servi avec 2 mignardises

Ou

**T**hé servi avec 2 mignardises (supplément 1.00€)

# NOTRE CARTE

## Nos Entrées

à emporter

**B**un's feuilleté, lomo de porc au paprika, tomate confite et roquette, mayonnaise pimento de la Vera **11€**

**S**alade de Gambas marinées au curry Breton, condiment abricot, ananas et gingembre, sucrine **12€**

**P**ressé de foie gras de canard, feuilles de chocolat grand cru et piment d'Espelette, pain toastés **13€**

**R**is de veau de cœur poêlé, poudre de saté, wok de fèves de soja et pleurottes, tuile de pain **13€**

## Nos Poissons

**F**ilet de bar sur peau, fenouil braisé et caviar d'aubergine, crème anisée et polenta frite **20€**

**B**rochette de Saint-Jacques grillées, risotto relevé d'un pesto d'herbes fraîches, émulsion de bufala fumée **25€**

## Nos Viandes

**P**avé de selle d'agneau cuit en basse température, marinade aux épices, purée aux olives et jus court **21€**

**E**ntrecôte de bœuf Angus 300gr poêlée, pommes frites et mesclun, béarnaise aux poivres rares **25€**

TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE ACCOMPAGNES DE FRITES FRAICHES MAISON

## Notre Goût Végétarien

(Menu sans gluten et possibilité de pain sans gluten à la demande)

**Entrée :** *Vichyssoise glacée de petits pois, crème et pétales de radis, granola romarin et paprika* 7€

**Plat :** *Risotto verde, roquette et parmesan, primeurs du moment et pleurottes* 13€

**Dessert :** *Macaron cacaoté, ganache chocolat blanc et pulpe de framboise* 6€

## Nos Fromages et Desserts

*Tartelette fraise-rhubarbe, mousseline vanille bourbon* 6€

*Macaron cacaoté, ganache chocolat blanc et pulpe de framboise* 6€

*Pavlova moderne aux agrumes, sorbets, crème légère et suprêmes* 6€

*Finger mangue et coriandre, biscuit croustillant et compotée* 6€