



## L'INSTANT DU PARTAGE

à partir de 2 personnes

PRIX POUR 1 PERSONNE

**Duo ibérique** 11 €  
Chiffonnade de jambon, paletta, pan con tomate, légumes grillés & parmesan

**Poke bowl de thon** 14 €  
Avocat, sésame, wakamé, quinoa rouge bio, oignons, sauce soja & citron vert

**Cocotte de calamars** 21 €  
Piperade & riz basmati

**Carré d'agneau rôti au foin** 26 €  
Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux

**Éclair au Nutella** 9 €  
Fraises Tagada & crocodiles à grignoter

**Fruit bowl** 10 €  
Glace au yaourt & fruits rouges

## LES ENTRÉES

**Steak de pastèque grillé** 14 €  
Melon à la coriandre, purée d'avocat & crackers de riz au wasabi

**Poke bowl de thon** 15 €  
Avocat, sésame, wakamé, quinoa rouge bio, oignons, sauce soja & citron vert

**Carpaccio de figue** 9.50 €  
chèvre frais et magret de canard fumé, pulpe de citron confit

**Tomares de nos jardins** 13 €  
Tomares anciennes, Sorbet basilic et huile d'olive aux basilic

**Dés de museau de porc** 11 €  
Vinaigrette à la mourarde, croûtons & condiments



## LES VIANDES

**Tartare de boeuf au couteau** 20 €  
Condiments, pommes frites et salade verte

**Steak haché façon Burger** 19 €  
Pain noir aux céréales, bœuf Limousin haché au couteau, crème de poivrons, aubergines grillées, copeaux de champignons de Paris, Ste Maure de Touraine & sucrine

**Entrecôte (300g) VBF** 29 €  
Fleur de sel, pommes grenailles et sauce au poivre

**Picatta d'ongler de veau** 25 €  
Jambon sec, mozzarella, linguine, farandole de légumes, sauge & Marsala

**Carré d'agneau rôti au foin** 27 €  
Haricots Coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux



## LES POISSONS

**Pavé de thon snacké** 25 €  
Avocat, pomélos, mangue & fenouil

**Filer de Bar** 26 €  
Tomares en différentes texture à l'huile de curcuma

**Cocotte de calamars** 22 €  
Piperade & riz basmati



## LES PÂTES

**Linguine végétarienne aux tomates** 14 €  
Basilic & copeaux de Parmesan



## LES FROMAGES

**L'assiette de 4 fromages** 11 €  
St Nectaire fermier, Ste Maure de Touraine AOC, Comté AOC, Camembert AOC & mesclun

## FORMULES MIDI & SOIR

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 29 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36 €

**Carpaccio de figue**  
chèvre frais et magret de canard fumé, pulpe de citron confit

ou

**Tomares de nos jardins**  
Tomares anciennes, Sorbet basilic et huile d'olive aux basilic



**Cocotte de calamars**  
Piperade & riz basmati

ou

**Steak haché façon Burger**  
Pain noir aux céréales, bœuf Limousin haché au couteau, crème de poivrons, aubergines grillées, copeaux de champignons de Paris, Ste Maure de Touraine & sucrine



**Le Mont Blanc**  
Pistache & framboises

ou

Tarte citron yuzu meringuée



## EAUX MINÉRALES

100cl 50cl

**Badoit** 4.80€ 3.90€

**Vittel** 4.80€ 3.90€



## VINS AU VERRE

**Château L'HOSPITALET** Art de vivre 7€  
IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand

**Muscat de BEAUMES DE VENISE** 11€

**LA CHEVALIERE** Chardonnay 6.50€  
Domaine Laroche

**Peñit SAINT MAUR** 5.50€  
Côtes de Provence AOP, Domaine Roger Zannier

verre de vin et coupe de champagne 15cl

Prix nets en euros TTC, service compris.

Origine des viandes (né, élevé et abattu) Bœuf : France / Agneau : Angleterre / Veau : UE



Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération