



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

Tomates de nos jardins 13 €
Tomates 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 bœuf 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 €
Tomates 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



LES TABLES
BARRIÈRE



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

Tomates de nos jardins
Tomates 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 Arr 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