

## Entrées

	petite /grande
Planche Tapas (nems,samoussas,etc,,,,)	11€/19€
Planche de charcuterie	11€/19€
César à notre façon	10€/16€
salade,tomate,œuf,croûtons,parmesan,poulet pané,sauce césar	
Salade exotique	12€/18€
salade , tomate , œuf , oignons , crevettes , ananas , avocat et noix de cajou	
Foie gras mi-cuit maison	18€
avec son confit d'oignons et ses toasts	
Nougat de chèvre maison	12€
aux abricots secs , noix et miel	
Gaspacho de courgettes à la menthe	12€
avec son tartare de légumes et croûtons aillés	
Tarte à la tomate cuite et stracciatella de burrata	13€
pâte brisée au parmesan , pistou , crème balsamique et pignons	
Le petit tartare de thon thaï	12€
sauce soja,sésame,poivrons,cacahuètes,gingembre,coriandre,cébette	
Tartelette aux escargots	14€
pâte brisée au parmesan , crème coulante persillée au muscat	

### Menu des Pitchouns

soda ou sirop au choix

+

linguinis carbonara ou roquefort

ou nuggets ou burger ou steack haché frites

+

brownies choco ou compote ou glace 1 boule

12€

## Tartare de boeuf

Classique 18€

échalote, cornichons, tabasco, sauce anglaise, ketchup, mayo, ciboulette

Italien 18€

jambon cru, parmesan, tomates confites, pistou

Thaï 18€

sauce soja, sésame, poivrons, cacahuètes, gingembre, coriandre, cébette

Truffé 21€

huile de truffe, copeaux de truffe, sauce soja, ciboulette et échalote

Rossini 26€

assaisonnement du truffé avec foie gras poêlé

## Tartare de thon

Classique 19€

mangue, échalote, ciboulette, citron, huile sésame, sauce soja et teryaki

Thaï 19€

sauce soja, sésame, poivrons, cacahuètes, gingembre, coriandre, cébette

Truffé 22€

huile de truffe, copeaux de truffe, sauce soja, ciboulette et échalote

Rossini 27€

assaisonnement du truffé avec foie gras poêlé

Nos tartares sont accompagnés de frites maison et salade

## Burgers

Classique 18€

salade, tomate, steack haché frais, bacon, cheddar, oignons, ketchup, mayo

Sequin 19€

salade, tomate, steack haché frais, confit d'oignons, miel, chèvre

Tonmikui 22€

steack de thon, wakamé, avocat, tomate, oignons, sauce teryaki

Nos burgers sont accompagnés de frites maison

## Plats

Steack de thon mi-cuit , frites maison	20€,
Steack de thon Rossini , frites maison	27€
(sur brioche grillée avec foie gras poêlé et sauce porto truffée)	
Filet de Dorade royale grillé	23€
sauce vierge avec riz pilaf et légumes	
Marmite de poulpe au chorizo et poivrons	30€
avec pommes grenailles	
Suprême de poulet miel moutarde à l'ancienne	20€
(cuisson basse température) avec pommes grenailles	
Côte de veau au poivre vert	27€
(cuisson basse température) avec gratin dauphinois	
Pavé de bœuf Piémontais grillé , frites maison	22€
Pavé de bœuf Rossini , frites maison	29€
(sur brioche grillée avec foie gras poêlé et sauce porto truffée)	
Demi magret de canard au miel ,frites maison	19€
Magret de canard au miel , frites maison	28€
Ris de veau aux morilles , gratin dauphinois	30€
Linguinis à la carbonara	16€
Linguinis roquefort	16€
Linguinis du soleil pistou , pignons et tomates	19€
supplément burrata 4€	

## Les petits plus

saucés:

morilles ou sauce porto truffée 4€

poivre vert , roquefort, miel ou miel moutarde 2€

bol de frites , bol de salade , gratin , pommes grenailles ou légumes 4€

sup foie gras poêlé 5€

# Menu à 30€

Gaspacho de courgettes à la menthe  
avec tartare de légumes et croûtons aillés

ou

Tartare de thon thaï  
sauce soja, sésame, poivrons, cacahuètes, gingembre, coriandre, cébette

ou

Nougat de chèvre  
(noix, abricots sec et miel)

---

Suprême de poulet miel moutarde à l'ancienne  
(cuisson basse température) avec pommes grenailles

ou

Filet de dorade royale grillé  
sauce vierge, avec riz pilaf et légumes

ou

Tartare de bœuf classique, thaï ou italien  
frites maison, salade

---

Parfait glacé fraise

tartare de fraise à la menthe, coulis de fraise

ou

Moelleux au chocolat

ou

Carpaccio d'ananas

(boule de glace noix de coco, copeaux de coco et coulis de fruits exotiques)

ou

Dessert à la carte +3€

Les menus ne sont pas modifiables

# Menu à 40€

Tartelette aux escargots

crème coulante persillée au muscat

ou

Salade exotique

salade , tomate , œuf , oignons , crevettes , ananas , avocat et noix de cajou

ou

Foie gras mi-cuit maison

avec son confit d'oignons et ses toasts

---

Côte de veau au poivre vert

(cuisson basse température) , gratin dauphinois

ou

Ris de veau aux morilles

gratin dauphinois

ou

Marmite de poulpe au chorizo et poivrons

avec pommes grenailles

---

Dessert ou glace au choix dans la carte

ou

Assiette de Fromages

Les menus ne sont pas modifiables

# Desserts

Tous nos desserts sont faits maison

Moelleux chocolat	7,5€	Crème brûlée	7€
Profiteroles	9,5€	Pavlova	9,5€
Café douceur	8,5€	Thé douceur	9,5€
Parfait glacé fraise	, tartare de fraise à la menthe , coulis de fraise		7,5€
Carpaccio d'ananas	avec sa boule coco , coco râpée et coulis exotique		7,5€
Assiette de fromages	8,5€		

# Glaces

1boule 2,5€ , 2boules 4,5€

3boules 6,5€ , sup chantilly 1€ , sup coulis 1€

parfums : vanille , chocolat , café , praliné ,  
caramel fleur de sel , mangue , fraise , framboise , citron , coco

**Dame Blanche 8,5€**

glace vanille , sauce chocolat et chantilly

**Café liégeois 8,5€**

glace café , café liquide et chantilly

**Caramel liégeois 8,5€**

glace caramel sel d'Isigny , coulis caramel beurre salé et chantilly

**Chocolat liégeois 8,5€**

glace chocolat , sauce chocolat et chantilly

**la meringuée 9€**

sorbet fraise , framboise , glace coco , coulis de fruits rouge , meringue et  
chantilly

**la gourmande 9,5€**

glace chocolat , praliné et vanille , éclats de brownie , sauce chocolat et chantilly

**Colonel 9€**

sorbet citron et vodka