

LA CARTE

A PARTAGER OU PAS !

Jambon de vieille truie Arrosagaray [70gr] 10

Croquette de tête et pied de cochon [A la pièce] 1.90

Croustillant de Tapioca tomme de Rodez [A la pièce] 1.90

Grande planche de charcuterie Millas 15
*[Saucisson, chorizo, coppa, boudin,
melsat, beurres préparés et condiments]*

Huîtres N°3 de Méditerranée "vinaigrette spéciale" 8/16
[3 ou 6 pièces]

Petite pêche de Méditerranée en friture, aïoli 13

Oeuf coulant, courges de Nice, espuma Rodez, 13
granola tournesol

Cromesquis de paleron, tartare de boeuf, huîtres et algues, 13
mayonnaise au garum d'anchois

PLATS

- Gnocchis de semoule de maïs, topinambour, 19
bouillon d'oignon
- Filet de truite, mousseline de pomme de terre, 22.50
feuilles d'hiver au beurre noisette
- Pintade chaponnée, topinambour, 23
échalote confite, jus aux trompettes
- Burger de bœuf Tarnais, tomme de brebis, 20
poitrine fumée, oignons pickles,
sauce secrète, pommes frites
- Calamars à la plancha, mousseline de pomme de terre, 23
jus à l'encre

Cuit à la braise et à partager [ou pas...]

Côte de boeuf Angus Irlandais 11 | 100gr
Pommes frites, salades, vrai jus, condiment béarnaise
[30 minutes d'attente]

Entrecôte de veau Label Rouge 54
Pommes frites, salades, vrai jus, condiment béarnaise
[Environ 500gr, 2 pers, 30 minutes d'attente]

FROMAGES sélectionnés par Sandrine & Arnaud 10.50
Fromagerie Saint-Pierre

DESSERTS

- Glaces et sorbets Maison X3 8
Vanille | Chocolat | agrumes confits | Poire
- Profiteroles, glace vanille, chantilly, 12
sauce chocolat
- Gros baba à l'eau de vie de Mauzac rose, 14
crème fouettée
[A partager ou pas]
- Finger chocolat, crémeux cacahuète, choucou 11.50
- Nougat glacé, gel pamplemousse, agrumes frais et confits, 11
crémeux citron

LES MENUS

MENU SEMAINIER 23

*Servi du lundi au vendredi
au déjeuner hors jours fériés*

Entrée du semainier 6

Plat du semainier 15

Dessert du semainier 6

Le verre de vin du moment 6

MENU DU MOMENT 37

Servi au déjeuner et au diner

Oeuf coulant, courges de Nice, espuma Rodez, granola tournesol

Ou

Cromesquis de paleron, tartare de boeuf, huîtres et algues, mayonnaise au garum d'anchois

Pintade chaponnée, topinambour, échalote confite, jus aux trompettes

Ou

Filet de truite, mousseline de pomme de terre, feuilles d'hiver au beurre noisette

Nougat glacé, crémeux citron, agrumes frais et confit

Ou

Profiteroles, glace vanille, chantilly, sauce chocolat

En accord avec votre menu, notre cocktail et 2 verres de vin [12,5cl] 15

MENU ENFANT 14

Jus de fruits Milliat - Burger / Frites
Coupe glacée vanille chantilly

LE SEMAINIER 23

Entrée plat | Plat Dessert 21

*Servi du lundi au vendredi
au déjeuner hors jours fériés*

LUNDI

Bisque de crustacés, sauce
rouille, pain séché

Risotto potimarron, frito
misto de poulet, jus réduit

Crèmeux citron, gel de
pamplemousse, agrumes
frais et confits, granola

MARDI

Betterave, chèvre,
vinaigrette hibiscus

Parmentier de joue de boeuf

Tatin de pommes,
caramel de cidre

MERCREDI

Endives meunière, crème vin
de voile, jambon de vieille
truie

Arranchini, gambas snackées,
jus de têtes, feuilles d'hiver

Namelaka chocolat
blanc, châtaigne,
sponge cake brioché

JEUDI

Oeuf mimosa, crumble
olive et petits croûtons

Poitrine de veau
cuisinée comme une
blanquette

Riz au lait, kiwi

VENDREDI

Velouté de courges, sabayon
champignons

Poisson du vendredi

Gâteau basque