

A LA CARTE

A GRIGNOTER

Avant de commencer

Jambon de vielle truie Arrosagaray	70g	9
------------------------------------	-----	---

Pain grillé cocktail de tomates ail nouveau zébré		6
---	--	---

Cécina de Galice	70g	11
------------------	-----	----

VOTRE SELECTION DE CROQUETTES	À la pièce	1,50
-------------------------------	------------	------

L'incontournable, pieds de cochon condiment moutarde

Jambon mayo aux herbes

De mon ami Fausto Tapioca tome de Rodez "ketchup" piquant

NOS PRÉPARATIONS EN PETIT PLAT

Pour commencer ou pour tout un repas
Seul ou à partager

Tête de veau cuite sur la plaque condiment aux herbes paille de pomme de terre	13
---	----

Notre vitello tonnato anchois OO	15
----------------------------------	----

Crevettes de méditerranée jus de tête glacé concombre avocat cocktail	17
--	----

Burratina tomates pistou de basilic olives pignons	14
--	----

Sardines marinées tomates amandes espuma mangue fleur de fenouil	12,50
---	-------

UN PEU PLUS

Pour accompagner vos plats et petits plats

Pommes frites au couteau	4,50
--------------------------	------

Salade et jeunes pousses	3
--------------------------	---

Panisses "ketchup piquant"	4,50
----------------------------	------

Tomates de Romain pistou vieux Xérès	4
--------------------------------------	---

PLATS

Casseron à la plancha crème de pomme de terre vieille truie jus à l'encre	21
--	----

Côte de bœuf de Galice Rubia Gallega 30 jours à la braise 9,90 [100g] Pommes frites salade et jeunes pousses	À partager 40 minutes
---	-------------------------

Abanico de cochon ibérique à la braise piperade panisses	22
--	----

Tentacule de poulpe au barbecue pomme de terre "bravas" jus de piment ail rose	25
---	----

Tataki de thon blanc condiments huitres laitue de mer Houmous de pois carrés tomates confites	18
--	----

En petit plat 10,50

MENU ENFANT 12

Sirop à l'eau / Plat du moment / Coupe chocolat glace vanille chantilly

MENU DU MOMENT 34

Entrée Plat | Plat Dessert 27

Servi du mardi au samedi midi et soir

Carpaccio de veau Rodez condiments anchois

Risotto trompettes de la mort girolles

Prunes aigre douce sablé sésame noir crème de riz sorbet reine-claude

MENU DU DÉJEUNER 19

Entrée Plat | Plat Dessert 16

Servi du mardi au vendredi midi hors jour fériés

Œuf gras mayo thon confit œuf de saumon

Bœuf confit sauce poivre vert panisses

OU

Suggestion du moment

Ile flottante praliné

NOTRE SÉLECTION 46 [prix par pers]

Préparé et servi pour 2 personnes

Croustillants de tapioca tome de Rodez

Notre vitello tonnato anchois OO

Gambas de Méditerranée jus de tête glacée concombre avocat cocktail

Cochon de lait au four à braise trompettes de la mort truffes d'été

Namelaka fruits rouges sauvages sorbet oseilles

12

FROMAGES 11

Sélectionnés par Sandrine & Arnaud

Fromagerie Saint-Pierre

DESSERTS

Glaces et sorbets maison 7
Vanille | poire | raisin

Namelaka fruits rouges sauvages sorbet oseilles 11

Baba mauzac rose crème fouettée mascarpone 10
fruits rouges

"Sablé citron meringué" sorbet basilic 9,50

Fondant chocolat crème glacée praliné chocolat fumé 9
opaline noisette

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France

TVA incluse au taux réglementaire, prix nets en euro, service compris

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