



GRIGNOTAGES

*Avant de commencer
Seul ou à partager*

Jambon de vieille truie Arrosagaray	9
<i>70 g</i>	
L'incontournable croquette de pieds de cochon mayonnaise moutarde	1.50
<i>A la pièce</i>	
De mon ami Fausto, croustillant de Tapioca tome de rodez Sauce piquante	1.50
<i>A la pièce</i>	
Nos patatas Bravas	5
<i>6 pièces</i>	
Grande planche de charcuterie Millas	17
<i>Saucisson, chorizo, coppa, boudin, melsat, beurres préparés et condiments</i>	
Huîtres de Camargue n°1 extra préparées citron réduction d'un jus de suquet	7,50
<i>2 pièces</i>	



ENTREES

St Jacques en coquilles courge chips de châtaigne jus d'un bourguignon réduit	17
<i>3 pièces</i>	
Bouillon de poissons de roche moules de Bouchot croutons aïoli	11
Œuf coulant champignons tome de Rodez ventrèche de Mangalica crème vin de Voile	13
Tataki de thon blanc condiment marin sauce miso	16



UN PEU PLUS

Salade en vinaigrette	4
Pommes allumettes	5.50

PLATS

La pêche du jour

Calamar à la plancha piperade
jus à l'encre jambon de vieille truie 23

CUIT AU FOUR À BRAISE

Andouillette à la ficelle extra pour amateur
pommes allumettes 24

Burger de bœuf Tarnais tome de brebis
tomate poitrine fumée oignons pickles
sauce secrète pommes allumettes 19

Tentacule de poulpe sauce piquante
paprika fumé et nos patatas bravas 24.50

Morceaux choisis d'un cochon de lait tête et
pieds en crépinette pommes allumettes
salade vrais jus espuma choron 27 / pers

Min 2 pers | 25 minutes d'attente

Côte de bœuf Angus Irlandaise maturée 45 jours
pommes allumettes salade vrais jus
espuma choron 9.90 / 100gr

A partager | 35 minutes d'attente

FROMAGES sélectionnés par Sandrine & Arnaud 11
Fromagerie Saint-Pierre

DESSERTS

Glaces et sorbets maison X3 8
Vanille | Chocolat | sorbets du moment

Profiteroles glace vanille chantilly
sauce chocolat 10

Baba au mauzac rose crème fouettée pommes 10.50

Vacherin sésame noir sorbet myrtille
compotée de mûres 11

Biscuit moelleux praliné 11,50
ganache montée crème glacée praliné

Fraîcheur citron crème cheese-cake et gel citron 9.50

Curbelet crémeux potimarron graines de courges
glace parfum pain d'épices 11



NOS MENUS

MENU DU DÉJEUNER 22

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

Entrée du semainier	6
Plat du semainier	13
Dessert du semainier	6
<i>Le verre de vin du moment</i>	6

MENU DU MOMENT 35

Servi au déjeuner et au diner

Consommé de boeuf légumes d'automne champignons	8
Sériole de Méditerranée mousseline de panais feuilles de chou	21
Entremet marron potimarron	8

En accord avec votre menu, notre cocktail et 2 verres de vin (12cl) 14

MENU DÉGUSTATION 56

Servi pour l'ensemble de la table

Grignotages

St Jacques en coquilles courge chips de châtaigne
jus d'un bourguignon réduit

Œuf coulant champignons tome de Rodez
ventrèche de Mangalica crème vin de Voile

Cochon de lait cuit au four à braises légumes
d'automne vrai jus

Biscuit moelleux praliné
ganache légère crème glacée praliné

En accord avec votre menu, notre cocktail et 3 verres de vin (8cl) 24

MENU ENFANT 12

Jus de fruits Milliat - Fish & chips
Coupe glacée vanille chantilly

LE SEMAINIER 22

Entrée plat | Plat Dessert 19

LUNDI

Velouté potimarron
espuma Rodez

Notre fish and chips
sauce tartare

Vacherin citron
agrumes confits

MARDI

Œuf gras
mayonnaise Koji
anchois 00
pain toasté

Paleron de bœuf
confit 72h au vin rouge
purée de pomme de terre

Poire pochée façon
belle Hélène

MERCREDI

Pannequet de
saumon fumé caillé
de chèvre légumes
d'automne

tête de veau à la plancha
sauce tartare pommes
pailles

Crème brûlée
du jour

JEUDI

Rillettes de
poissons chips de
pain salade de
jeunes pousses

Côte de cochon
grillé à la braise
mousseline de
courges

Pomme confite
crumble chantilly

VENDREDI

Vitello tonnato

Merlu
sauce bonne
femme
riz de Camargue

Pain perdu
crème glacée
caramel beurre
salé