

LES TAPAS

-Planche de Chiffonnade de Jambon blanc truffé	13
-Palette de Pata Negra Ibérique Bellota 36 mois d'affinage 50g	16
-Petites Sardines d'Espagne en boîte, millésimées à l'huile d'olive	10
-Portion de Frites Maison	5
-Assiette chaude à partager (Nems volaille, Samoussas de légumes, Calamars, Accras de morue)	18
-Accras de Morue	11
-Calamars à la romaine	11
-Pimientos de Padron	9
<u>LES ENTREES</u>	
-Tataki de Bœuf à la Thaï	15
-Cassolette de crevettes sauce saté coco	13
-Ceviche de Daurade léché de tigre	15
-Opéra de foie gras maison gelée de fruit de saison et sa brioche	19
-Œuf parfait, espuma de pomme de terre, huile de truffe, noisettes concassées	13
-Os à moelle à la fleur de sel	10
<u>LES SALADES REPAS</u>	
-La salade de chèvre chaud au miel et thym Mesclum, tomates cerise, oignons, lardons fumés	18
-La salade Périgourdine Mesclum, tomates cerise, gésiers confits, magrets fumés, oignons, œuf, croutons, mousse de canard	19
-L'assiette Végétarienne	17
Salade composée, samoussas de légumes, accompagnement chaud au choix	



LES PLATS

LES VIANDES grillées au feu de bois

Brochette d'onglet de bœuf 200grs-frites, salade	23
Pluma de Cochon 100% Duroc « Kacha negra » grillée frites légumes	29
Entrecôte grillée, à la fleur de sel, frites salade	28
Suprême de volaille Façon « Churrasco »	25
Côte de bœuf grillée 1kg (à partager) frites, salade	69
Tartare de bœuf à l'Italienne coupé au couteau, frites salade	19
Huile d'olive, Grana Padano, tomates confites, olives Italiennes, pépites torréfiés, épices Italiennes)	
Magret de canard Français grillé frites légumes	35
Supplément sauces poivre roquefort barbecue aïoli	2

LES POISSONS

-Seiches en persillade, aïoli maison	27
-Gambas déshabillées grillées à la plancha	35
-Mi cuit de Thon grillé sauce poivre de Java	28

Tous les poissons sont servis pomme de terre à la cendre, poêlée de légumes, aïoli maison



LES DESSERTS MAISON

-Duo de profiteroles	10
(Glace vanille, chantilly maison, Choux, sauce chocolat, amandes torréfiées)	
-Coulant chocolat guimauve, glace vanille chantilly	10
-Renversé Ananas rôti	10
-Strudel aux pommes caramélisées, amandes et raisins glace vanille et crème d'Isigny	10
-Tiramisu de saison	9
-Assiette de 3 fromages	12
-Café ou thé gourmand	11
-Irish Coffee ou Jamaïque Coffee (au Whisky ou au Rhum)	12
Les desserts glacés	
-Café Liégeois ou Chocolat liégeois	10
-Dame blanche (3 boules vanille, amandes torréfiées, chocolat chaud, chantilly	10
-L'Ardéchoise (glace vanille et marron, crème de marron et chantilly)	
-La get 27 (glace menthe/chocolat, get) ou -la Williamine (sorbet poire, poire williams) ou -le colo (sorbet citron, vodka) ou l'Antillaise (glace rhum raisin, rhum brun)	onel 13
<u>-Les Glaces</u> : Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Rhum raisin, Menthe chocolat, Caramel, Coco, marron.	
- <u>Les sorbets</u> : Citron, Poire, Framboise, cassis, mangue	
- La boule : 3€ - les 2 boules : 6€ - les 3 boules : 9€ - Sup chantilly : 2€	

Menu Enfant 12€ Filets de volaille panés, gâteau chocolat ou glace, 1 boisson Sirop, Coca, jus d'orange, Ice –Tea

LE COIN DU MIDI