

## Plat du jour

16,90€

(Servi uniquement le midi du lundi au vendredi)

## Menu et Carte

**Entrée, Plat et Dessert** 27,90€

**Entrée et Plat ou Plat et Dessert** 24,90€

## Entrées

Toutes nos entrées sont déclinables

**en Salade Repas (sauf foie gras)** 16,90€

**Avec 1 verre de vin et 1 café** 16,90€

## *Les entrées*

<b>Chair de crabe</b> Rémoulade de céleri, huile de noix et mesclun	13,90€
<b>Salade César</b> Filet de poulets marinés citron-estragon Parmesan, tomates et sauce césar aux anchois	13,90€
<b>Saumon mi-cuit façon gravlax</b> Guacamole d'avocat, crème aux herbes et salade	13,90€
<b>Foie gras de Canard</b> Compotée d'oignons et toasts	13,90€
<b>Brandade de morue aux herbes et piquillos</b> Servie tiède et mesclun	13,90€
<b>Salade Périgourdine</b> Magret de canard fumé, gésiers et foie gras	13,90€

Toutes nos prestations sont taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés  
Présence d'allergène dans nos plats. Le tableau des allergènes est à votre disposition.

## *Les plats*

<b>Queues de Gambas à la plancha</b> Wok de légumes, Sauce Teriyaki	19,90€
<b>Pavé de Thon poêlé</b> Légumes du moment, Huile de condiments	19,90€
<b>Pluma Ibérique</b> Purée de butternut aux épices cajun sauce charcutière	19,90€
<b>Magret de Canard rôti (entier à la carte ou demi au menu)</b> Sauce miel-orange, purée maison et salade	19,90€
<b>Tartare de Bœuf</b> préparé par nos soins Frites Maison ou purée et salade	18,90€
<b>Burger de bœuf</b> Cheddar, tomates, oignons steak haché, pancetta, Sauce gribiche, frites maison et salade	18,90€

## *Les desserts*

<b>Panna Cotta</b> Compotée de fruits frais et glace ou sorbet du moment	7,80€
<b>Salade de Fruits Frais</b> Sorbet Citron	7,80€
<b>Baba au Rhum maison</b> Glace rhum raisin, Sauce caramel beurre salé	7,80€
<b>Gaufre</b> Crème de marrons ou Chocolat et Chantilly	7,80€
<b>Profiteroles</b> Sauce chocolat, Crème glacée à la vanille, Chantilly	7,80€
<b>Irish Coffee</b> ou <b>Colonel</b>	7,80€
<b>Café gourmand</b>	7,80€
<b>Glaces et Sorbets 3 boules</b> Vanille, Chocolat, Café, Caramel fleur de sel, noix de coco Citron vert, Fruit de la passion, Mangue, Rhum/raisin et framboise	6,60€
<b>Pélardon des Cévennes</b> , miel ou huile d'olives	7,20€
<b>Fromage Blanc (coulis fruits rouge, miel, sucre)</b>	7,20€

# L'Annexe

## Les apéritifs

### Apéritifs génériques

Apéritif Maison (rhum, jus de fraise et champagne)	10cl.....9,20 €
Champagne à la flûte	10cl.....9,20 €
Kir Royal	10cl.....9,20 €
Américano	6cl.....9,50 €
Kir vin blanc (Cassis, Mûres, Framboise, Pêche)	6cl.....4,50 €
Martini blanc, Martini rouge, Suze, Campari	6cl.....3,60 €

### Anisés

Pastis 51, Ricard, Pernod	2cl.....3,60 €
---------------------------	----------------

Vin au verre sélection du moment	12cl.....4,50 €
Pichet de vin sélection du moment	50cl.....13,90 €

### Eaux de vie de grains, plantes et céréales

Gin	4cl.....5,60 €
Vodka Zubrowka	4cl.....5,60 €
Téquila Olmeca	4cl.....5,60 €
Rhum blanc Havana club	4cl.....5,60 €
Whisky Ballantines	4cl.....5,60 €

### Vins Doux Naturels et Vins de Liqueurs

Porto blanc	8cl.....5,00 €
Porto rouge	8cl.....5,00 €

### Bière Pression

PELFORTH Blonde	25cl.....3,50 €
-----------------	-----------------

### Boissons sans alcool

Jus de fruits: ananas, abricot, orange, pomme, fraise, tomate.	3,70 €
Ice-Tea, Coca Cola, Coca Cola zéro, Orangina, Perrier Limonade	
Sirops: citron, pêche, grenadine, menthe, fraise, orgeat, Pac..	2,20 €

### Eaux Minérales

Vittel, Eau de Perrier	50cl.....3,90 €
Vittel, Eau de Perrier	100cl.....4,90 €

## Tapas

<b>Assiette de tapas par personne</b>	<b>8,90€</b>
Jambon cru, chorizo, brandade et fromage	

## Le coin plaisir

<b>Homard entier à la plancha, légumes poêlés</b>	<b>28,90€</b>
<b>Noix de Saint-Jacques façon Rossini</b>	<b>25,90€</b>
Purée et légumes du moment, jus à la truffe	
<b>Entrecôte de Boeuf (origine France)~250g</b>	<b>24,90€</b>
Sauce au vin des Costières de Nîmes	
<b>Tournedos façon Rossini</b>	<b>33,90€</b>
Foie gras poêlé et jus à la truffe	
<b>Tête de Veau façon Lisita</b>	<b>22,90€</b>
Purée maison et sauce gribiche	
<b>Penne Rigate Sauce crémée au foie gras</b>	<b>22,90€</b>
avec Saint-Jacques ou Gambas ou Foie gras poêlé	

## Menu enfant

10,50€ (jusqu'à 10 ans)

Servi avec une Boisson (Jus de fruits – Coca – Ice Tea – Sirop)  
Steak haché ou Filet de poisson  
Garniture : Purée maison ou Frites ou Pâtes

\*\*\*\*\*

2 Boules de Glaces au choix  
ou  
Petits moelleux au chocolat