



Menu carte du 20

32 €

une entrée, un plat et un dessert au choix

ENTREES

Gaspacho de tomate, bille de mozzarella et concombre <i>Tomatoes gaspacho, mozzarella balls and cucumber</i>	10€
Terrine de foie gras, chutney de pommes <i>Foie gras with apple chutney (supplément menu 5€)</i>	16€
Thon mi-cuit, roquette et sauce vierge <i>Tuna, arugula salad and virgin sauce (supplément menu 3€)</i>	16€
Salade de saumon fumé <i>Smoked salmon salad</i>	12€
Profiteroles de chèvre, salade gourmande <i>Goat cheese profiteroles, gourmet salad</i>	12€
Brandade froide et légère de poisson, sauce pistou <i>Colded and light brandade of fish, psitou sauce</i>	11€

VIANDES ET POISSONS

Pièce de bœuf, gratin de pommes de terre ou pommes grenailles <i>Beef piece, gratin of potatoes (supplément menu 5€)</i>	23€
Saumon mi-cuit, guacamole, citron confit et suprême d'orange <i>Salmon, guacamole and citrus</i>	17€
Entrecôte de cheval, gratin de pommes de terre ou pommes grenailles <i>Horse entrecote, gratin of potatoes (supplément menu 5€)</i>	23€
Gambas sautées et tian de légumes <i>Jumbo shrimp vegetables like a tian</i>	18€
Magret de canard des Landes, Légumes façon wok <i>Duck fillet, vegetables on wok mind</i>	19€
Quasi de veau rôti, salade d'épinards et courgettes snackées <i>Roasted veal, spinach and zucchini</i>	19€
Plat du jour / <i>dish of the day</i>	14€
Supplément garniture (gratin de pomme de terre ou salade verte ou pommes grenailles) <i>Packing addition (gratin of potatoes, green salad)</i>	3€

FROMAGES ET DESSERTS

Planche de fromages/ <i>Cheese board</i>	6€
Planche de fromages en accord les 3 cognacs Augier <i>Cheese board with 3 Augier cognacs (supplément menu 6€)</i>	14€
Pâtisserie de la Ruche / <i>Dessert from our pastry</i>	6€
Fraises au Moscato / <i>Strawberry and moscato wine</i>	8€
Crème brûlée	6€

LE MENU DU 20€

Servi du lundi au vendredi

Un encas, un plat du jour *Small starter, dish of day,*

Un café accompagné *Accompanied coffee*

ou un dessert de la ruche *or dessert from our pastry*