

# A PARTAGER

UNIQUEMENT LES SOIRS ET LE WEEKEND

## TERROIR

<b>Jamon pata negra bellota 100% Iberico</b>	40gr	80gr
<i>Maison La Jabuguena - Jabugo (Espagne)</i>	11€	19€
<b>Cœur de sucrine</b>		5€
<b>Pomme de terre « coin de rue »</b>		6€
<b>Œufs mimosas</b>		7€
<b>Os à Moelle tronçon</b>		8€
<b>Petit salé aux lentilles</b>		9€
<b>Terrine de campagne artisanale</b>		10€
<b>Cassolette d'escargots en persillade</b>		16€
<b>Gratin de ravioles aux Morilles</b>		21€

## MER

<b>Cassolette de moules gratinées</b>		12€
<b>Fricassée de seiches en persillade</b>		13€
<b>Assiette de saumon Gravlax</b>		14€
<i>toasts grillés et crème aux aïelles</i>		16€
<b>Gambas grillées</b>		

<b>FRUITS DE MER :</b>	x6	x12
<b>Crevettes &amp; Mayonnaise</b>	8€	14€
<b>Huîtres fines de claire n°3</b>	12€	22€
<b>Huîtres spéciales n°3</b>	18€	32€
<b>Mini-plateau de fruits de mer</b>		36€
<i>6 huîtres fines de claires, 6 huîtres spéciales, 6 crevettes, pain de mie grillé, beurre, vinaigre à l'échalote</i>		

# NOS PLATS

**Gratinée de ravioles aux Morilles** 21€  
*accompagné de salade verte*

## NOS VIANDES

**Ballotine de volaille à la Truffe d'été** 22€  
*purée à l'ancienne et petits légumes, jus truffé*

**Andouillette Braillon** 25€  
*crème moutarde à l'ancienne, purée et petits légumes*

**Entrecôte Angus (300g)** 26€  
*sauce St Marcelin, cœur de sucrine et pomme « coin de rue »*

## NOS POISSONS

**Filet de Saint-Pierre cuit à la plancha** 23€  
*beurre blanc à la citronnelle, petits légumes de saisons*

**Gambas flambées au whisky** 24€  
*risotto arborio*

**St-Jaques grillées et son risotto crémeux** 28€  
*crème au poivre de Timute*

## FORMULE ENFANT : 12€

**Steak haché façon bouchère ou Poulet croustillant Corn Flakes, Pomme de terre « coin de rue »**

**Gaufre Nutella ou Glace 1 boule** (vanille, fraise, chocolat)

# NOS DESSERTS

**Crème brûlée à la fève de Tonka** 7€

**Soufflé glacé au Grand-Marnier & marmelade d'orange** 8€

**Gaufre Nutella** 7€

**Traditionnel moelleux au chocolat** 9€  
*cuit minute, glace vanille, crème chantilly (10minutes)*

**Brioche maison façon pain perdu** 9€  
*glace vanille*

**Fondue gourmande de fruits frais au chocolat** 10€

**Coupe Colonel** 10€

**Café gourmand** 8,5€

# RED EVENT'S

## PROGRAMME DES EVENEMENTS

**VENDREDI 1<sup>ER</sup> DECEMBRE :** *Opening avec UGO BADER*

**Samedi 2 décembre :** *DJ Alex Giacometti*

**Jeudi 7 décembre :** *DJ MYZE*

**Vendredi 8 décembre :** *DJ Malo Bertrand*

**Samedi 9 décembre :** *DJ Alex Giacometti*

**Jeudi 14 décembre :** *SOIREE ANNEES 80 by DJ LA BROCANTE*

**Vendredi 15 décembre :** *DJ*

**Samedi 16 décembre :** *DJ*

**Mardi 19 décembre :** *DJ Malo Bertrand*

**Jeudi 21 décembre :** *DJ HYPE*

**Vendredi 22 décembre :** *DJ D4VEED*

**Samedi 23 décembre :** *DJ BEKII*

**Vendredi 29 décembre :** *DJ*

**Samedi 30 décembre :** *DJ*

### DIMANCHE 31 DECEMBRE

Réveillon de la St-Sylvestre  
Apéritif & Menu de fête @ DJ  
*renseignement auprès de l'équipe*