


A PARTAGER OU PAS

Jamón Pata Negra Bellota 100% Iberico	40gr	80gr
<i>Maison La Jabuguena - Jabugo (Espagne)</i>	11€	19€

Œufs mimosas  7€

Croquetas de Jamón 8€

Pâté en croûte artisanal et condiments 9€

Petite salade César  10€
salade romaine, croutons de pains, copeaux de parmesan, sauce César, poulet croustillant

Tataki de bœuf mariné à la thaï  12€
pommes « coin de rue » et petits légumes marinés

Seiches à la plancha  13€
petites seiches entières, beurre blanc d'herbes fraîches

Gambas grillées  16€

FORMULE ENFANT : 12€

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

Gaufre Nutella ou **mi-cuit au chocolat & chantilly**

NOS PLATS

- Poke bowl**  14€
riz thaï, carottes râpées choux rouge, avocat, légumes confits (supp. tartare de saumon +4€)
- Tomates Burrata**  15€
tomates cerise multicolores, pistou basilic, Burrata
- Salade césar**  19€
salade romaine, croutons de pain, copeaux de parmesan, sauce césar, poulet croustillant
- Tataki de bœuf mariné à la thaï**  20€
pommes « coin de rue » et petits légumes marinés
- Gratinée de ravioles Royans au parmesan** 20€
accompagnée de salade verte - Label Rouge
- Burger cheddar fumé**  20,5€
cornichon et oignons pickles, pommes « coin de rue » et salade.
- Tartare de bœuf à l'italienne**  21€
câpres, copeaux de parmesan, olives kalamata, pommes « coin de rue » et salade
- Tartare de saumon**  22€
fruits exotiques, pommes « coin de rue » et salade








NOS VIANDES

- Ballotine de volaille, basilic, mozzarella**  21€
purée et légumes
- Faux-filet "Simmental" 250g**  24€
cœur de sucrine grillée et pommes « coin de rue », sauce béarnaise
- Côte de bœuf à partager (2 ou 3 pers.)**  75€
pommes grenailles et sauce béarnaise

NOS POISSONS

- Lamelles d'encornet géant grillées**  21€
risotto au chorizo, chips pomme vitelotte
- Mi-cuit de thon à la Thaï**  24€
wok de légumes
- Tentacules de poulpe grillées** 28€
riz vénéré, sauce vierge, citron et olives kalamata

NOS DESSERTS

Faisselle	6€
Gaufre Nutella & chantilly	7€
½ St Félicien	8€
Salade de fruits frais, citronnelle, menthe 	8€
Coupe de fraise Cardinal 	8€
Carpaccio d'ananas et sorbet citron 	8€
Dôme mangue insert passion 	8€
Café gourmand 	8,5€
Traditionnel fondant au chocolat minute  <i>cuit minute, glace vanille, crème chantilly (10minutes)</i>	9€
Brioche maison façon pain perdu  <i>glace vanille, caramel beurre salé</i>	9€
Coupe Colonel <i>2 boules de sorbet citron, vodka</i>	9€

NOS DIGESTIFS

Limoncello di Capri	6€
Get 27 & 31	8€
Baileys	8€
Génépi des pères Chartreux	8€
Menthe poivrée Jacoulot	8€
Poire	8€
Chartreuse verte	10€
Cognac	10€
Cognac - VSOP	14€

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso, ristretto, déca	2€
Café allongé, noisette	2,2€
Double expresso, grand crème	3,5€
Thé ou infusion "Damman"	3,5€