

La CARTE



Les FORMULES

LES FORMULES MIDI SUR ARDOISE

<i>Le menu (Entrée - Plat - Dessert)</i>	22.00 €
<i>Entrée - Plat ou Plat - Dessert</i>	18.00 €
<i>Entrée seule</i>	10.00 €
<i>Plat seul</i>	12.50 €
<i>Dessert seul</i>	10.00 €

LES FORMULES MIDI ET SOIR CHOIX DANS LA CARTE

<i>Le menu (Entrée - Plat - Dessert)</i>	34.00 €
<i>Entrée - Plat</i>	29.00 €
<i>Plat - Dessert</i>	27.00 €
<i>Entrée seule</i>	13.00 €
<i>Plat seul</i>	20.00 €
<i>Dessert seul</i>	10.00 €

MENU ENFANT **10.00 €**

Steak haché ou Nuggets, avec frites fraîches

Glace cornet au choix

Coca, Jus de fruits, Sirop à l'eau

Prix nets service compris

Carte des allergènes sur demande

La composition et/ou la présentation des plats peuvent être modifiées suivant le marché du chef

CARTE

Petit commencement...

- **Œuf poché**, crème au Comté, morilles ibériques, oignons croustillants, gressin.
- **Brioche de volaille et butternut** en sauce forestière, vinaigrette noisette, noix de Grenoble, mesclun.
- **Velouté de saison** retour de marché.
- **Cassiolette** au filet de bar, noix de Saint-Jacques et crevettes, crème citron gingembre.
- **Canembert onctueux rôti au four**, filet de miel, thym et romarin, ail, pignons, tranche de pain crousti-moelleuse, servi avec salade verte.
- (peut être servi en dessert)

Petit continué...

- **Pluma de porc ibérique**, crème à l'ail noir. (tendre morceau conseillé saé)
- **Duo de seiche et gambas** en persillade à la plancha flambées au pastis accompagné de son affoli.
- **Viande d'Occitanie** simplement grillée, sauce au choix, frites fraîches et salade verte.
- **Pau d'ambie chevalier nacié** et son huile vierge agnunes et grenade.
- **La Patate Reblochonne gratinée**, emmental, lardons, oignons, crème.

Et petit finit en douceur...

- **Le Citron cœur pistache**, coque chocolat blanc, pistaches concassées.
- **Baba au rhum** glace malaga, accompagné d'un chupito de Rum Bala de Montpelliér.
- **Chocaphère**, moussé chocolat noir, cœur croustillant spéculoos, sauce chocolat chaud, pointe de chantilly.
- **Entremet caramel** et pommes caramélisées à la cannelle.
- **Cheesecake vanille** cœur confit agnunes, cuminble citron, velours fruits rouges.

Prix nets service compris

* Carte des allergies sur demande

La composition et / ou la présentation des plats peuvent être modifiées suivant le marché du chef

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Les TAPAS

<i>Frites fraîches</i>	4.50 €	<i>Pan con tomate et jambon x3</i>	5.00 €
<i>Beignets Aligot et Truffe x6</i>	6.50 €	<i>Planche de charcuterie</i>	9.00 €
<i>Mozzerella Sticks x7</i>	6.50 €	<i>Planche de fromage</i>	9.00 €
<i>Nachos Cheese x6</i>	6.00 €	<i>Fritures de Joels</i>	4.50 €

LES GLACES

<i>Coupe 1 boule</i>	2.50 €
<i>Coupe 2 boules</i>	4.50 €
<i>Coupe 3 boules</i>	6.50 €
<i>Supplément Chantilly</i>	0.50 €

Glaces

Vanille, Chocolat, Café, Pistache.

Sorbets

*Citron pressé, Fraise, Framboise, Cassis, Mangue,
Fruits exotiques, Fruit de la passion, Mojito.*

Glaces de la région

Fougasse d'Aigues Mortes, Zézette de Sète.

