

LA CARTE

FORMULE MIDI , DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

Plat du jour	15€
Plat du jour + Café & Mignardises	19€

Entrées

GASPACHO DE MELON 11€

Monté à l'huile d'olive, burrata des Pouilles, oignons frits

TARTARE DE THON 14€

Vinaigre basilic thaï de bals'art , wakamé , ` oignon rouge

PLANCHE MIXTE

Charcuteries & Fromages	
2 personnes	14€
4 personnes	26€

Plats

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 24€

Frites fraîches & salade

- Thaï
- Echalotte & chèvre frais
- Classique
- Italien
- Ail & gros sel

BAVETTE DE BOEUF 25€

Sauce échalotte , frites fraîches

TENTACULES DE POULPE 27€

Sauce vierge , légumes croquants

COCOTTE DE LÉGUMES 23€

Lait de coco , satay & cacahuète

GAMBAS 25€

Flambées au pastis , rataouille & salade

SOT L'Y LAISSE DE VOLAILLE 26€

Crème de morille & morille , écrasé de pommes de terre

POUR LES ENFANTS C'EST COMME LES GRANDS
MAIS MOITIÉ PORTION ET MOITIÉ PRIX

L'AUBERGE *de Martsaïes*

Desserts

LE CHEVRE DE BANON ENTIER	12€
Salade verte	
CHEESECAKE	9€
Spéculoos & fruits rouges	
PROFITEROLE	11€
Glace vanille & sauce chocolat	
L'ABRICOT	10€
Confit à la verveine , yaourt brassé , granola	
CAFÉ GOURMAND	12€
Trilogie de desserts & café	
DIGESTIF GOURMAND	18€
Trilogie de desserts & digestif	

Glaces artisanales

BOULE DE GLACE	3€
• Vanille bourbon • Café 100% arabica • Caramel beurre Isigny • Chocolat Guanaja Valrhona • Chocolat blanc • Lavande • Menthe chocolat • Noisette aux éclats caramélisés • Praline rose • Rhum raisin • Yaourt • Abricot • Citron jaune de Sicile • Fraise • Framboise • Melon charentais • Passion	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1.50€