

LA CARTE

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

Plat du jour	16,90€
Plat du jour + Café & Mignardises	21€

Entrées

OEUFS BIO FACON MIMOSA	8€
Mayonnaise maison , salade verte , pickles	
BURRATA CRÉMEUSE	9€
Tomates confites , huile d'olive du Jas de l'Agachet	
CARPACCIO DE POULPE	13€
Vinaigrette yuzu , salade verte	

Plats

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU	24€
Frites fraîches & salade	
• Thaï • Echalote & chèvre frais • Classique • Italien • Ail & gros sel	
RAVIOLE CÈPE & TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ	22€
Crème truffée , copeaux de vieux parmesan	
SALADE DE CHÈVRE FRAIS	23€
Figues fraîches, vinaigre de noix de Bals'art , gouttes de poivron , oignon rouge	
THON MI CUIT	24€
Wakamé , légumes snackés à l'huile d'olive	
ENTRECÔTE CHAROLAISE FRANÇAISE	30€
Crème de morille & morilles , frites fraîches	

Desserts maisons

BABA AU RHUM	9€
Glacé Rhum-raisin	
CRÈME BRÛLÉE	8€
Vanille de Madagascar	
MOUSSE AU CHOCOLAT	8€
Fleur de sel, cacao 64 %	
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 • Rhum raisin • Yaourt • Abricot • Citron jaune de Sicile • Fraise • Framboise • Melon charentais • Passion	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1.50€