

LA CARTE

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

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

Entrées

CARPACCIO DE BETTERAVE 9€
Fêta , vinaigre de framboise
de Bals'Art , pickles d'oignons
rouges

ASPERGES VERTES DE SIMIANE 13€
oeuf poché/oignons frits/
parmigiano reggiano

PLANCHE MIXTE
Charcuteries & Fromages
2 personnes 14€
4 personnes 26€

Plats

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 23€
Frites fraîches
• Ail & gros sel
• Thaï
• Echalotte & chèvre frais
• Classique
• Chorizo Ibérique
• Italien

SALADE CÉSAR 20€
Sucrine , oeuf , lard , parmesan ,
oignon rouge , poulet pané

PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE 25€
Jus réduit au chorizo , purée maison

POULPE SNACKÉE 26€
Sauce vierge & légumes croquants

RISOTTO PRIMAVERA 22€
Au petit épeautre, légumes verts
de saison, parmesan

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

L'AUBERGE de Martsaier

Desserts

TRILOGIE DE FROMAGES	10€
Salade verte	
LA SABLÉ BRETON	9€
Lemon curd , sucre pétillant	
BABA AU RHUM	9€
Chantilly & glace rhum raisin	
MI CUIT CHOCOLAT	9€
Glace vanille, cuisson minute	
LE FRAISIER	10€
aux fraises de Carpentras	
CAFÉ GOURMAND	11€
Trilogie de desserts & café	
DIGESTIF GOURMAND	16€
Trilogie de desserts & digestif	

Glaces artisanales

BOULE DE GLACE	3€
<ul style="list-style-type: none">• 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€