

• SEUL OU À PARTAGER •

Tarte fine à l'artichaut, crème de truffe / 15€
Viande de bœuf séchée

La Planche Ibérique / 24€
*Jambon Ibérique Cébo tranché par nos soins,
beurre de goret et condiments*

La Planche Mixte / 30€
Planche Ibérique et Fromages de Régions

Croustillant de queues de crevettes / 14€
Elixir miellé

L'Origine de nos viandes et la liste des allergènes sont à votre disposition

Prix nets en euros, TVA 10 et 20% service compris, CB à partir de 15€, chèques et ticket restaurant refusés

• GOURMANDISES •

Sélection de Fromages Affinés / 13€

Millefeuille au Praliné, Amandes et Noisettes, / 12€
Glace noisette du Piémont

Brioche Façon Pain Perdu, Caramel Laitier, / 12€
Glace banane caramel

Baba au Rhum, Crème fouettée à la Vanille Bourbon / 12€

La Généreuse Profiterole, Glace Vanille Bourbon / 12€

L'Assiette Tout Chocolat / 12€

Tartelette Citron, « Mojito », / 12€
Meringuette

Dessert du Jour / 9€

Café ou Thé Douceur / 11€ / 13€

Irish Coffee / 13€

• COUPES GLACÉES •

Café Liégeois / Chocolat Liégeois / Dame Blanche / 12€

Poire Belle Hélène / 12€
(glace vanille, poire pochée, chocolat, chantilly, amandes grillées)

Colonel / L'Impériale / Limoncello / 14€

Glace / Sorbet à votre Convenance 2 ou 3 parfums / 8€ / 10€

*Vanille, Chocolat, Café, Rhum raisin, Citron, Framboise,
Mandarine, Banane caramel, Noisette (Artisan glacier)*

Prix nets en euros, TVA 10 et 20% service compris, CB à partir de 15€, chèques et ticket restaurant refusés

• FORMULE DÉJEUNER •

Mardi-Mercredi-Jeudi et Samedi

Entrée + Plat / Ou / Plat + Dessert / 21€

Entrée + Plat + Dessert / 26€

• FORMULE DU VENDREDI •

L'Incontournable Grand Aïoli Provençal / 25€

Menu Aïoli + Dessert du jour / 30€

• MENU PITCHOUN • 14€

Enfants de - 10 Ans

Steak haché / Aiguillette de poulet / Filet de poisson, Frites

Et

1 Boule de glace ou Gâteau au chocolat

L'Origine de nos viandes et la liste des allergènes sont à votre disposition

Prix nets en euros, TVA 10 et 20% service compris, CB à partir de 15€, chèques et ticket restaurant refusés

• POUR COMMENCER •

Tataki de Filet de Rumsteck de Bœuf, / 16€

Emincé de Shiitaké au vinaigre de riz

Salade Automnale, Vinaigrette à L'Ancienne, / 12€

Endive, Betterave, Mache, Figue, Noix, Raisin et Marron

Crèmeux de Châtaignes et Topinambours, Ravioles du Dauphiné / 14€

Huile de Noisette

L'Œuf Parfait à la Crème de Morilles en Raviole ouverte, / 18€

Fricassée de champignons de saison

Tartare de Thon, Foie Gras Poêlé, / 20€

Moutarde à la rose

Carpaccio de Noix de St Jacques de la Baie de St Brieuc, / 24€

Vinaigrette passion et yuzu

Entrée du Jour (le Midi Uniquement) / 9€

L'Origine de nos viandes et la liste des allergènes sont à votre disposition

Prix nets en euros, TVA 10 et 20% service compris, CB à partir de 15€, chèques et ticket restaurant refusés

• POUR EN FAIRE UN PLAT •

Tataki de Filet de Rumsteack de Bœuf, Pommes Coin de Rue, /24€
Emincé de shitaké au vinaigre de riz

Entrecôte de veau, crème de cèpes, /28€
Raviolis à la truffe

Epaule D'Agneau Confite, Carottes « Plurielles » et Panais Rôtis, / 26€
Jus à l'ail des ours

Tartare de Thon, Foie Gras Poêlé, / 30€
Salade du Moment et moutarde à la rose

Daube de Poulpe au Guanciaie, /28€
Polenta crémeuse

La Petite Bouillabaisse du Jardin Poncet, /39€
Rouille et croutons (St Pierre, Merlu, Rouget, Calamars et moules)

Salade d'Automne, Ravioles du Dauphiné, Vinaigrette à l'Ancienne /22€
Endive, Betterave, Mache, Figue, Noix, Raisin et Marron

Gratin de Macaroni Quattro Formaggi / 23€
Jambon Rostello aux Herbes

Plat du Jour (le Midi Uniquement) / 16€

L'Origine de nos viandes et la liste des allergènes sont à votre disposition



L'Origine de nos viandes et la liste des allergènes sont à votre disposition

Prix nets en euros, TVA 10 et 20% service compris, CB à partir de 15€, chèques et ticket restaurant refusés