MARDI - SAMEDI
11H45-14H30
VENDREDI SOIR
19H30-21H

Réservations au 01.30.21.81.51

Septembre 2026

Pour nous suivre c'est ici !...

Selon le marché, le chef vous propose également une ardoise de suggestions.

ENTRÉES (à partager?... ou pas!)

Jambon Cebo ibérique (30 mois d'affinage), copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge — 12 €

Chorizo ibérique, condiment vert doux Guindilla — 9 €

Oeufs bio mayonnaise maison, mesclun de salade — 8 €

Burrata artisanale crémeuse, tomates et huiles d'olive basilic — 12 €

CÔTÉ MARÉE

Poulpe grillé — 29 €
Tombée d'épinards, pommes grenailles rôties, chips de chorizo, crème au basilic et citron

Filet de merlu façon "Fish&Chips" — 21 €
Frites maison, mesclun de salade & sauce tartare aux herbes maison

VIANDES

Bavette d'Aloyau Black Angus grillée — 24 €
Frites maison, sauce au poivre maison
Origine Irlande

Suprême de volaille fermière française — 26 €
Pommes grenailles rôties, crème aux girolles

Tartare de boeuf Charolais taillé au couteau, préparé par nos soins — 22 €
Frites maison, mesclun de salade
Origine France

GRANDES SALADES GOURMANDES

Sud Ouest — 22 €
Magret de canard poêlé, magret de canard fumé, gésiers, pommes grenailles rôties, noisettes torréfiées
Supplément: escalope de foie gras poêlée +6 €

Caesar poulet — 22 €
Salade romaine, tomates, oeuf dur bio, croûtons, parmesan, aiguillette de poulet en panure croustillante et sauce caesar maison

Maranello — 22 €
Mesclun de salade, tomates anciennes, mozzarella di Buffala, parmesan, chiffonade de jambon de parme

LES INCONTOURNABLES

Burger — 22 €
(Pain artisanal de la boulangerie Bachelet, steak haché Black Angus -origine Irlande-, lard grillé, cheddar, tomates, compotée d'oignons rouges, cornichons, sauce maison)
Frites maison & mesclun de salade
Suppléments: oeuf Bio à cheval +2,5 €, escalope de foie gras poêlée +6 €, tranche de bleu d'Auvergne + 1,5 €

Omelette aux oeufs Bio — 14 €
Frites maison & mesclun de salade
Suppléments: herbes +1 €, jambon blanc +2 €, emmental +1 €

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Mesclun de salade — 5 €

Frites maison, pommes grenailles rôties, épinards, risotto — 6 €

Sauce au poivre maison — 1,5 €

DESSERTS MAISON

Nos desserts sont préparés minute et en quantité limitée. Afin de vous garantir votre choix, nous vous conseillons de le réserver en début de repas.

Café/Thé Gourmand — 11/13 €

Tiramisu au café revisité — 12 €

Tarte au citron meringuée déstructurée — 10 €

Pain perdu — 8,5 €
Crème au miel infusée à la bergamote, nougat glacé maison, croustillant caramélisé

Finger — 10 €
Pâte sablée, crème d'amandes, figues fraîches, crème chantilly maison à la vanille de Madagascar

Riz au lait crémeux — 11 €
Mangue fraîche, fruit de la passion

Pavlova aux fruits rouges — 12 €
Meringue, fruits rouges, crème chantilly à la verveine et glace vanille

Glaces artisanales
Solo 3 € Duo 6 € Trio 9 €
Chocolat Valrhona, caramel au beurre salé, café arabica, vanille Bourbon, pistache, rhum-raisins, noix de coco sorbets; fraise, poire Williams, citron
Supplément: crème chantilly maison à la vanille de Madagascar +1 €

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC - Origines viandes: France, UE - Liste des allergènes disponible sur demande