

## MENU DU JOUR A 24 €

Du lundi au vendredi midi

Entrée, plat, dessert à 24 €

Entrée, plat ou plat, dessert à 20 €

Plat du jour à 15,50 €

\*\*\*

## MENU A 41 €

**Vitello tonnato, Sauce aux câpres & thon**

Ou

**Crème d'asperges et œuf poché 🥚**

\*\*\*

**Pluma de cochon espagnol, beurre persillé**

*Polenta croustillante, et pointes d'asperges*

Ou

**Filet de dorade, écrasé de pommes de terre**

*Cébette & chorizo, émulsion de chorizo*

\*\*\*

**Brownie au chocolat, noix de pécan & pistaches**

*Glace chocolat au lait*

Ou

**Tarte aux fraises & pistaches**

*Coulis de fruits rouges*

## PLAT ENFANT 11 €

Steak ou nuggets ou poisson + frites ou pâtes

# ENTRÉES

## Entrée du jour

*Du lundi au vendredi midi*

**11 € - 18 €**

## Gaspacho de tomates, croûtons grillés 🥗

**11 €**

## Vitello tonnato

*Sauce aux câpres & thon (80g ou 140g avec une garniture)*

**12 € - Plat 24 €**

## Sashimi de saumon

*Gingembre, roquette, vinaigrette au wasabi*

**14 €**

## Salade César 🥗

*Poulet, parmesan, croûtons*

**16 € - Plat 24 €**

## Gravlax de saumon à la betterave

*Crème de Raifort (80g ou 120g avec une garniture)*

**16 € - Plat 26 €**

## Focaccia à la stracciatella

*Jambon serrano et bouquet de mesclun*

**16 €**

# PLATS

## **Aubergine à la parmigiana 🍆**

19 €

Supplément Burrata de 120g

26€

## **Carpaccio de bœuf Charolais**

*Salade verte & Frites fraîches maison*

22 €

## **Tartare de bœuf à l'italienne 180g**

*Charolais au couteau, pesto, olives, basilic et parmesan*

*Salade verte & frites fraîches*

22 €

## **Onglet de bœuf de chez Bello**

*Sauce poivre vert*

*Purée de pomme de terre maison & sucrine*

23 €

## **Pluma de cochon Espagnol, beurre persillé**

*Polenta croustillante, et piperade basque*

24 €

## **Filet de dorade, écrasé de pommes de terre**

*Cébette & chorizo, émulsion de chorizo*

25 €

## **Poulpe rôti & txistorra**

*Risotto au parmesan*

32 €

## **Escalope de veau milanaise du Capot**

*Aubergine à la parmigiana*

32 €

## **GARNITURES SUPPLEMENTAIRES**

Purée maison aux herbes, Frites fraîches ou Polenta, Salade verte,  
Poêlée d'haricots verts (garniture supplémentaire à 5 €)

# FROMAGES

Faisselle de fromage blanc

5 €

Cervelle de canut

6 €

Demi Saint-Marcellin de *La mère Richard*

7 €

Planche de fromages à partager (3 à 6 pers)

*Sélection de la Mère Richard*

16 €

## DESSERTS

Dessert du jour (du lundi au vendredi midi)

6 €

Crème renversée caramel à l'orange

Façon grand-mère

8 €

Crème brûlée à la vanille Bourbon

8 €

Tarte au citron, coulis de fruits rouges

9 €

Tartare d'ananas à la menthe, glace citron vert

9 €

Café gourmand (4 pièces)

9 €

Pavlova aux fruits rouges de saison

*Glace vanille & chantilly*

10 €

Brownie au chocolat, noix de pécan & pistaches

*Glace chocolat au lait*

11 €

Champagne ou Digestif gourmand (4 pièces)

16 €