

À PARTAGER. *Le soir uniquement*

Planche mixte (charcuterie /fromages)	19€	Cassolette de pétoncles et gambas, fondue de	
Planche de fromages	15€	Poireaux au Champagne, toasts d'aïoli	12€
Patatas fritas sauce Chef	5€	Emincé de Bœuf aux échalotes et ail confit	14€
Crousti poulet sauce Thai	10€	Magret de canard entier, sauce teryaki et éclats de cacahuètes	22€

NOS SALADES ET ENTRÉES.

Salade César 19€ (Romaine, crispy poulet, copeaux de parmesan, chips de pain, tomates confites, œuf parfait, crème de poivrons rôtis, poitrine grillée, sauce César maison)	Foie gras marbré du chef , chutney de figues et poire pochée au vin rouge
Salade gourmande 21€ (Salade, tomates confites, pickles d'oignons rouges, gésiers, magret séché et Foie gras maison, croûtons)	60g 16€ 100g 25€
	Tourte forestière , 19€ farce de volaille aux champignons du moment, jus corsé

NOS BURGERS.

Burger Montagnard : 20€ pain artisanal, steak haché frais 180g, galette de pommes de terre, fromage à raclette, jambon Serrano, crème de ciboulette	Burger Chicken : 19€ pain artisanal, poulet pané, Cantal, tomates confites, mesclun, sauce César.
Burger à l'ancienne : 20€ pain artisanal, effiloché d'agneau braisé, champignons, brie, tomates confites, galette de pommes de terre, et sauce chef	Burger VG : 18€ pain artisanal, galette de légumes, œuf au plat, cheddar, tomates confites, oignons frits, mesclun.

NOS VIANDES ET SPÉCIALITÉS DU CHEF.

Bavette 250g 21€	Noix de joue de porc confite , 25€ duo de purée céleri et patate douce, chips de légumes
Entrecôte 300g 25€	Cassoulet du chef , 26€ saucisse de Toulouse, haricots lingots, manchon de canard confit <i>Temps d'attente 20min.</i>
Magret entier env 350g 26€	Camembert au lait cru rôti au four, 23€ confiture de cerise noire, amandes effilées, charcuterie et sa papillote de pomme de terre.

NOS POISSONS.

Cassolette de pétoncles et gambas , fondue de poireaux au Champagne et ses toasts à l'aïoli 22€
Pavé de saumon , vierge de légumes, purée de céleri saveur truffée et légumes rôtis 21€
Encornet à l'armoricaine , farci à la volaille et champignons, risotto safrané et légumes du marché, bisque de homard 24€

NOS DESSERTS.

Suggestion du jour 7€	Choux et son craquelin façon religieuse et sa compotée de pommes à la vanille 9€
Assiette de fromage 8€	Croustillant à la crème Grand Marnier et agrumes, tuile au chocolat blanc et pavot, sorbet mandarine 9€
Brioche perdue à la fleur d'oranger, caramel beurre salé et chantilly mascarpone 8€	Café gourmand 9€
Entremet choco noisette caramel façon «snickers» 9€	

NOS FORMULES.

FORMULES DU MIDI

Entrée / plat / dessert	20€
Entrée / plat / ou Plat / dessert	18€
Plat Unique	16€

MENU PITCHOUN 12€

Steak haché frais
ou Poulet pané, frites maison
Coupe de glace
Verre de sirop à l'eau ou jus

PRIX NETS TTC - SERVICE COMPRIS



CARTE DES VINS.



12 cl 75 cl

ROUGES.

VIEUX TRUFFIERS - Réserve  4€ 21€ AOP Côtes du Rhône, Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan
DOMAINE DE LA BÈCHE - Cuvée Vieilles Vignes 4€ 22€ AOP Morgon, Gamay
DOMAINE CAZES - Le Canon du Maréchal  23€ AOP Côtes du Roussillon, Syrah, Grenache
CHÂTEAU SAINTE LUCIE D'AUSSOU 4€ 24€ AOP Corbières, Carignan, Grenache, Syrah
VIGNOBLE DES 3 CHÂTEAUX - La Cuvée B  26€ AOP Pic Saint-Loup, Syrah, Grenache
CHÂTEAU LA NEGLY - La Côte 31€ AOP La Clape, Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah
CAVE DE TAIN - Nobles Rives 38€ AOP Crozes-Hermitage, Syrah

ROSÉS.

DIVINES RESTANQUES 4€ 21€ IGP Var, Cinsault, Grenache, Carignan
GÉRARD BERTRAND - Gris blanc 4€ 23€ IGP Languedoc, Grenache gris, grenache noir
MURMURE DE GAÏA  26€ AOP Provence, Grenache, Cinsault, Syrah

BLANCS.

ANNE DE JOYEUSE - Camas 4€ 21€ IGP Languedoc, Chardonnay
DOMAINE PELLEHAUT - Harmonie de Gascogne 4€ 23€ IGP Gascogne, Ugni Blanc, Colombage, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gros et Petit Manseng, Folle Blanche
DOMAINE PELLEHAUT - L'été Gascon 4€ 21€ IGP Gascogne, Gros Manseng, Chardonnay, petit Manseng, Blanc doux

EFFERVESCENTS.

SENSI - Prosecco Extra DRY 6€ 28€ DOC Veneto, Glera
PIPER-HEIDSIECK - Cuvée Brut 68€ AOP Champagne, Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION