

**ENTREE+PLAT ou PLAT+DESSERT : 31,50 €**

## NOS ENTRÉES

Méli-Mélo de légumes croquants, chèvre frais au basilic

Duo de Tartare de poissons

Pétoncles frais poêlés sur salade du moment

Carpaccio de Thon, origan, éclats de noisettes

Poêlée de crevettes roses au piment d'Espelette +2€

Véritable jambon « SERRANO » coupé très fin

Tomates-Mozza « Di Bufala », pesto vert

Tartare de crabe et avocat

Foie gras de canard du Sud Ouest mi cuit Maison, chutney de figues +6€

**En saison** : Melon nature ou Melon Serrano +3€

## NOS POISSONS

Filet de Bar à la plancha, fine ratatouille

Tranche d'Espadon aller-retour au sésame, wok de légumes

Dos de Cabillaud rôti, huile d'olive vierge, purée Maison +2€

## ET LES PETITS ALORS

Steak haché purée Maison, glace surprise, coca ou jus de fruits **11€**

Les entrées prises hors menu sont facturées 12€ • les plats pris hors menu sont facturés 23€ • les desserts pris hors menu sont facturés 11€

Prix nets taxes et service compris 15 % sur le HT

# ENTREE + PLAT + DESSERT : 37,50 €

## NOS VIANDES

Carpaccio de Bœuf, basilic et copeaux de Parmesan

Tartare de bœuf Charolais « 200gr » préparé aux fines herbes

Souris d'agneau confite dans son jus, pommes grenailles

Pavé de cœur de Rumsteck au poivre ou juste poêlé

Confit de canard et ses pommes sautées persillade

### **LE TIGRE QUI PLEURE :**

Cœur de Faux filet mariné juste grillé, sauce Thaïlandaise, carottes croquantes et riz Thaï +9€

Toutes les viandes bovines proviennent exclusivement de la Communauté Européenne

### \* FROMAGE DU MOMENT

## NOS DESSERTS

\* Faisselle nature ou avec coulis de framboise

\* Coupe de glaces ou sorbets (3 boules au choix)

\* Mousse au chocolat « Guayaquil »

\* Panna cotta, granité aux fruits rouges

\* Café très gourmand

\* Gaufre croustillante, glace vanille et caramel au beurre salé

\* Carpaccio d'ananas aux épices douces

Mi-cuit de chocolat, cœur coulant caramel

Baba arrosé au Saint-James

**En saison** : Fruits rouges au sucre ou avec chantilly

# VIN DU MOIS A L'ARDOISE

## LES VINS EN PICHET ET AU VERRE AOC

46 cl • 25 cl • 15 cl

<b>BLANC</b> Bourgogne Aligoté	11,00€	6,00€	3,60€
<b>ROSE</b> Côtes du Luberon	9,00€	4,90€	3,00€
<b>ROUGE</b> 1ères Côtes de Bordeaux	9,50€	5,20€	3,10€

## VINS BLANCS AOC

75cl 37,5cl

<b>MENETOU SALON</b> Dom de Loye	27,00 €	16,00 €
<b>CHABLIS</b> La Chablisienne	33,00 €	18,00 €
<b>POUILLY FUME</b> Les Berthiers	33,00 €	18,00 €
<b>SANCERRE</b> La Côte des Monts Damnés	42,00 €	

## VINS ROSES AOC

<b>COTES DE PROVENCE</b> Ch. Léoube	28,00 €	
Ch. Maïme	27,00 €	16,00 €
Ch. Minuty	36,00 €	

## VINS ROUGES DIVERS AOC

<b>SAUMUR CHAMPIGNY</b> Le Petit St Vincent	21,50 €	13,00 €
<b>COTES DE PROVENCE</b> Ch. Maïme	27,00 €	
<b>MORGON</b> Domaine du Petit Pérou	24,00 €	14,30 €
<b>MENETOU SALON</b> Domaine de Loye	28,00 €	16,50 €
<b>CHINON</b> Ch. De la Grille	36,00 €	
<b>BOURGOGNE</b> Chorey-Les-Beaune	39,00 €	
<b>MOULIN A VENT</b> (G.Duboeuf)	36,00 €	
<b>CROZES HERMITAGE</b> JL Colombo	33,00 €	
<b>COTES DU RHONE</b> "Roca Fortis"	30,00 €	

## LES BORDEAUX AOC

<b>COTES DE BOURG</b> Ch. Haut Macô	18,00 €	13,00 €
<b>MEDOC</b> Ch. Lacombe Noaillac	25,00 €	
<b>HAUT-MEDOC</b> Ch.Doyac 2006	29,00 €	
Ch. Ramage la Batisse	36,00 €	20,00 €
En Magnum	74,00 €	
<b>LALANDE DE POMEROL</b> Ch. Siaurac	40,00 €	
<b>SAINT-EMILION</b> Les Ailes de Berliquet 2006	28,00 €	
<b>SAINT-EMILION</b> Grand Cru Ch.Pipeau	46,00 €	
<b>SAINT-JULIEN</b> Pavillon de Poyferré	53,00 €	
<b>MOULIS</b> Hauts de Brilllette	33,00 €	
Ch. Brilllette	49,00 €	
<b>PESSAC-LEOGNAN</b> Ch. De Rochemorin	48,00 €	
En Magnum	79,00 €	
<b>MARGAUX</b> La Bastide Dauzac 2006	42,00 €	
<b>POMEROL</b> Le Carillon 2007	39,00 €	
La Gravette de Certan 2007	65,00 €	

## LES CHAMPAGNES AOC

Coupe 10 cl

<b>DUVAL LEROY</b> 1 <sup>er</sup> cru	58,00 €	10,00 €
<b>DUVAL LEROY</b> Rosé de Saignée	62,00 €	12,00 €
<b>GOSSET</b> Grande Réserve	62,00 €	

EDITION PRINTEMPS ETE 2012

# FORMULE DU MIDI A L'ARDOISE

ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT \*

21,50 €

SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS