

A partager :

Planche de charcuterie	14 euros
Planche de charcuterie et fromage	17 euros
Assiette de fromages	9 euros

Entrées :

Terrine de foie gelée de fruits de la passion toast brioché	16 euros
Tartare de bœuf aux capres oignons rouge confits	14 euros
Saumon gravlax salade de fenouil	13 euros
Carpaccio de tomate au pesto de roquette	13 euros

Plats :

Médailon de veau d'Aveyron et du Ségala sauce aux chorizo de veau	23 euros
Pièce de bœuf d'Aubrac jus d'ail et romarin	22 euros
Carré d'agneau sauce miel orangé	26 euros
Mignon de porc sauce ananas curry	17 euros
Filet de truite crème tomates anchois	19 euros
Filet de dorade rôti à l'huile de basilic et réglisse	21 euros
Carbonnade de bœuf frites maison (plat belge) (paleron cuits à la bières et pain d'épices)	18 euros
Filet américain frites maison salades (plat belge) (viande hachée de bœuf, mayonnaise, ketchup, sauce andalouse, sauce anglaise)	16 euros
Yassa Sara poulet sauce oignon et riz brisé (plat du Sénégal)	18 euros
Veau aux olives (plat Corse)	19 euros

Nos plats sont servis avec une garniture maison et des légumes du jour

Plats végétariens :

Wrap veggie	14 euros
(galette de blé, salade, tomates, émincé végétal, cheddar, sauce cocktail)	
Coucous végétal	17 euros
(semoule, bouillon de légumes, fallafels végétal, merguez végétales)	
Spaghettis de courgettes sauce tomates poivrons	12 euros

Menu enfant ;

Steak haché frites ou spaghetti bolognaise

Mousse chocolat ou boule de glace

9 euros

Nos prix sont service et taxes comprise

Menu découverte :

Entrées

Carpaccio de tomates pesto de roquette

Ou

Tartare de bœuf aux câpres oignons rouges confit

Plats

Mignons de porc sauce ananas curry

Ou

Filet de dorade rôti à l'huile basilic réglisse

Desserts

Profiterole glace banane caramel

Ou

Mousse au fruits tropical gelée de liqueur banane

28 euros

Nos prix sont service et taxes comprise

Menue du terroir :

Entrées

Terrine de foie gras maison gelée de fruits de la passion toast brioché

Ou

Saumon gravlax et salade de fenouil

Plats

Médailon de veau de l'Aveyron et du Ségala, sauce chorizo de veau

Ou

Filet de truite sauce tomates anchois

Dessert

Moelleux chocolat cacahuètes

Ou

Symphonie autour de la fraise

(en mousse, en gelée, marinées)

37 euros

Desserts :

Mousse au fruit exotique gelée de liqueur bananes	9 euros
Profiterole glace banane caramel	9 euros
Symphonie autour de la fraise (en mousse, en gelée, marinées)	9 euros
Moelleux au chocolat et cacahuètes	9 euros
L'instant gourmand	11 euros

Assortiment de 3 desserts maison et d'une glace avec café ou thé

Glaces :

— Dame blanche	8 euros
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	
Malado	9 euros
1 boule vanille, 1 boule glace chouchou, 1 boule glace noisette caramélisé, sauce chocolat cacahuète, chantilly	
Fadija	9 euros
1 boule sorbet fraise menthe, 1 boule sorbet, framboise, 1 boule glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly	
Nos boules de glace	3 euros pièces
Vanille, café, chocolat, pistache, rhum raison, menthe chocolat, chouchou, noisette caramélisée, noix de coco, sorbet mangue, ananas rôti, fraise, framboise	

Nos prix sont service et taxes comprise