



NOS METS

- /T1**
- 7,5€ /T2** Thon mariné et pané en tataki, salade asiatique, condiment tabasco vert
- 6,5€ /T3** Tartelette 100% courge
- 12€ /T4** Foie-gras de canard et chutney de fruits et légumes
- 6,5€ /T5** Tarte fine de figues rôties et fourme d'Ambert
- 6,5€ /T6** Saumon gravlax, condiment citron
-
- 7€ /T7** Couteaux à la plancha, sauce chimichurri
- 8,5€ /T8** Poulpe grillé, câpres-citron-noisettes, béarnaise légère
- 5,5€ /T9** Frites de polenta, trempette de cacahuètes à la réunionnaise
- 7,5€ /T10** Pieds de porc, sauce gribiche
- 7€ /T11** Oeuf parfait, champignons, sauce Savagnin
- 9,5€ /T12** Duck burger: steack de canard, oignons confits et raclette fumée
- 9€ /T13** Kebab d'agneau confit, salade, tomate-oignons
- 12€ /T14** Médailon de cerf, déclinaison de champignons

DESSERTS

- 5€ /D1** Snickers revisité
- 4€ /D2** Croustillant chocolat-cacahuètes
- 5€ /D3** Tartare de fruits frais, lait coco vanillé
- 5€ /D4** Tomme fermière des Aravis, condiment fruits secs-datte-miel

CHARCUTERIE

Maison Oliveras

assiette de 80gr

- Jambon ibérique Bellota**
42 mois d'affinage **17€ /C1**
- Jambon Duroc, persillé et marbré**
36 mois d'affinage **10€ /C6**
- Boeuf Wagyu** **20€ /C7**

CONSERVES

- Sardinillas 16-20** **8€ /C2**
- Chipirons à l'encre** **9,5€ /C3**
- Moules à l'escabèche** **9€ /C4**

PIÈCES DU BOUCHER **/C5**

- Côte de bœuf:**
Rumilly (74), Limousine-Montbéliarde
- Côte de taureau:**
AOP Camargue, Raço di Biou
- Surprise de taureau:**
AOP Camargue, Raço di Biou
- Poids et prix sur l'ardoise.

Fermeture de la cuisine à 22h.

Prix nets TTC, service inclus