

# PLATS BISTRONOMIQUES

---

## EN PORTION DÉGUSTATION



### BOUCHÉES FROIDES:

- |    |   |      |
|----|---|------|
| T3 | Tartelette 100% courge                              | 6,5€ |
| T4 | Foie-gras de canard et chutney de fruits et légumes | 12€  |
| T6 | Écrevisses, vinaigrette d'aromates, topinambour     | 7€   |

### BOUCHÉES CHAUDES:

- |    |   |      |
|----|---|------|
| T1 | Noix de St Jacques, racines de panais, vierge de pignons de pin | 12€  |
| T2 | Bar, riz noir et citron confit, sauce au beurre blanc           | 8€   |
| T5 | Velouté de châtaignes, crème tonka                              | 6,5€ |

FERMETURE DE LA CUISINE À 22H.

- T7** Cuisse de grenouilles en tempura et en raviole, bouillon de poule **7,5€**
- T8** Poulpe grillé, câpres-citron-noisettes, béarnaise légère **8,5€**
- T9** Frites de polenta, trempette de cacahuètes à la réunionnaise **5,5€**
- T10** Pieds de porc, sauce gribiche **7,5€**
- T11** Oeuf meurette **7€**
- T12** Duck Burger: steak de canard, oignons confits et raclette fumée **9,5€**
- T13** Kebab d'agneau confit, salade, tomate-oignons **9€**
- T14** Médaillon de cerf, déclinaison de champignons **12€**
- T15** Cassolette de riz noir et citron confit **5,5€**

**FERMETURE DE LA CUISINE À 22H.**

[Prix nets TTC, service inclus](#)

## DESSERTS

---

- D1 Tiramisu, crème de marrons 5€
- D2 Croustillant chocolat-cacahuètes 5€
- D3 Tartare de fruits frais, lait coco vanillé 5€
- D4 Tomme fermière des Aravis, dattes-fruits secs-miel 5€

## CHARCUTERIE

---

### Maison Oliveras

assiette de 80gr

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

## CONSERVES

---

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

## PIÈCE DU BOUCHER: BOUCHERIE BOCQUET

---

Prix et poids sur l'ardoise

- C5 Côte de boeuf,  
Race: Limousine-Montbéliarde  
Rumilly (74)

Côte de taureau,  
AOP Camargue, Raço di Biou

Surprise de taureau,  
AOP Camargue, Raço di Biou