

Ardoise du Jour....

Vendredi 22 juin 2018

ENTRÉES

Gaspacho Andalou fait maison.	7,50
Fricassée de calamar a l artichaut et jambon speck.	8,00
Tomates oubliées ,mozzarella di buffala, pistou.	9,50
Ceviche de thon et saumon au lait de coco, guacamole.	8,90
Belles asperges blanches de « Saumur » vinaigrette.	14,80

PLATS

Cœur de saumon légèrement fumé mi cuit, jus lié au beurre d anchois,mousseline de brocolis.	18,90
Mignon de porc grillé sauce barbecue, pommes au four.	15,50
Entrecote de veau mariné citron romarin, pleurotes,tians de légumes	21,80
Moules de bouchots marinière en cocotte, pommes frites,	17,50

PÂTISSERIE MAISON

Mille feuilles rhubarbe confiture de framboises.	7,80
Tartelette aux cerises , copeaux de chocolat blanc.	7,60
Salade de fraises et myrtilles, sirop a la citronnelle.	7,20
Ile flottante aux pralines roses crème anglaise vanille	7,40
Profiteroles au chocolat chaud glace vanille, et son chou en désir de roi	9,50

TARTARES CARPACCIOS

Tartare aux deux saumons frais et fumé « confident de roquette et grana»	19,80
Tartare de bœuf de L'AUBRAC « préparé au moment Gami frites salade »	19,80
Carpaccio de bœuf classique au basilic et grana Pommes fry'n'deep	17,80

PÂTISSERIES MAISON

Mi-cuit cœur coulant au chocolat ,praliné,noix de pécan, glace vanille	8,90
Fameuse Tarte des sœurs Tatin de Lamotte-Beuvron , glace vanille	8,70
Tartelette au citron crème legere Framboises fraîches et palet de chocolat blanc	8,30
Chocolat liégeois, glace chocolat, meringue française, chantilly	8,50
Café liegeois, glace café, meringue française, kalua	8,90
Carpaccio d'ananas frais, mangue fraîche, glace coco	7,80
Tarte aux pommes à la cannelle	6,80
Crème brulée a la cassonade	8,80

La maison n'accepte plus les chèques
Taxes et service compris 15 % sur le Hors

HUITRES

			2 pces	4 pces	6 pces
Huîtres spéciales	« Gillardeau »	N°3	8,30	16,60	24,80
Huîtres spéciales de Claires	« Chiron »	N°2	7,60	14,20	22,80
Crevettes roses	« Label rouge »				16,50
Assiette de bulots cuisson maison, rouille, mayonnaise			9,80		

ENTRÉES

Tartare de Thon, au couteau, mangue, gingembre, huile de sésame	9,60
Mille Feuille de chèvre frais, tartare de légumes du soleil	7,90
Foie gras de Canard entier cuit maison chutney de pommes toast	21,50
Filets de hareng « label rouge » marinés maison en bocal pommes ties	9,50
Soupe à l'oignon Gratinée	11,90
Soupe de poissons maison Accompagnée de sa rouille et croûtons	12,80
Œufs mimosa au saumon fumé, céleri grany smith, réduction miel agrumes	8,90

GRANDE SALADE

Salade Niçoise, Thon snacké, œuf mollet	18,90
Salade César poulet mariné au citron,bacon et Grana, sauce traditionnelle à l'anchois	18,50

VIANDES

Capucine cheese burger, bœuf de l'aubrac, cheddar, sauce barbecue maison lard grillé, oignons rouges,œuf miroir	18,70
Entrecote Angus d'Argentine grillée beurre café de Paris Pomme Frites Fraîches	32,50
Foie de veau persillade oignon frit purée à l'ancienne	22,50
Poulet rôti jus corsé aux arômes, pomme purée	16,90
Pavé de Rumsteak « LIMOUSIN » 180 grs sauce poivre vert « Gratin dauphinois»	26,80
Bavette d'aloiau « 200 gr » ,sauce à la béarnaise, Pommes Frites fraîches	19,90
Steak Tartare de L'AUBRAC aller retour 200 grs Pommes fry'n'deep et Mesclun	20,80

POISSONS

Filet de bar à la plancha, pommes écrasées pistou au basilic	26,80
Steak de thon snaké Nouilles, légumes sautés, vinaigrette miel wasabi	20,50
Noix de coquilles saint jacques à la provencale pommes écrasées	28,60
Sole meunière beurre moussoux , pommes écrasées	48,00

PATES

Gratin de coquillettes jambon comté, à l'arome de truffe	14,80
Gambas sautées aux Tagliatelles, chorizo, crème, grana	20,50
*Ravioles crémeuses du Dauphiné label rouge, copeaux de grana	16,90

FORMULE DU JOUR..20,00

1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT BOISSON NON COMPRISE

Gaspacho andalou , croutons, sommités.
Tarte crémeuse comté lard fumé.

Mignon de porc grillé sauce barbecue, pommes au four.
Filet d'églefin meunière capres et citron.

Fromage blanc coulis de fruits rouges .
Clafoutis rhubarbes fraîches.

Tous les plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts,

Sauf les plats précédés d'un asterisque *

LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGENES PRÉSENTS DANS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE