

# Ardoise du jour.....

Dimanche 22 Avril 2018

## ENTRÉES

Mille Feuille de chèvre frais, tartare de légumes du soleil	7,90
Carpaccio de thon rouge frais mariné au citron caviar Roquette et pignons de pin	9,50
Belles asperges blanches de « saumur » vinaigrette	14,80
Tartare de Haddock et saumon Espuma d'avocat	7,20
Nems de gambas, légumes croquants, sauce aigre doux	8,40
Six moules farcies en persillade	7,20

## PLATS

Supreme de poulet fermier contisé aux olives et romarin ,champignons en persillade risotto crémeux	18,50
Carpaccio de bœuf classique au basilic et grana	17,80
Plancha de Coquilles st jacques et gambas vinaigrette de crustacés Sablé aux légumes du soleil	22,50
Entrecote Angus d'Argentine grillée beurre café de Paris Pomme au four crème ciboulette	29,50

## PÂTISSERIE MAISON

Baba bouchon aux raisins, flambé au rhum	9,00
Mille feuille fraises pistache coulis de fruits rouges	8,50
Crumble ananas frais, mangue fraîche, glace coco	6,90
Œuf à la neige praline rose , amandes concassées, crème anglaise vanille	7,40
Café liégeois revisité glace café, meringue française, chantilly, kalua	8,90

## TARTARES CARPACCIOS

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

## PÂTISSERIES MAISON

Mi-cuit cœur coulant au chocolat ,praliné,noix de pécan, glace vanille .....	8,90
Profiteroles au chocolat chaud, glace vanille, choux en désir de roi .....	9,50
Tarte tatin, glace vanille.....	8,70
Crème brûlée a la cassonade.....	8,80
Tartelette au citron meringuée .....	7,60
Chocolat liégeois, glace chocolat, meringue française, chantilly.....	8,50
Carpaccio d'ananas frais, mangue fraîche, glace coco.....	7,80
Tarte aux pommes à la cannelle .....	6,80
Clafoutis pommes rhubarbe.....	5,90

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

## HUITRES

			2 pces	4 pces	6 pces
Huîtres pousse en claire	« Label rouge »	N°2	8,60	17,20	26,00
Huîtres spéciales	« Gillardeau »	N°3	8,30	16,60	24,80
Crevettes roses	« Label rouge »				16,50
Assiette de bulots cuisson maison, rouille, mayonnaise			9,80		

## ENTRÉES

Les escargots de bourgogne (6).....	14,50
Foie gras de Canard entier cuit maison chutney de pommes toast .....	21,50
Tomate Torino et Burrata a l'huile vierge.....	8,50
Filets de hareng « label rouge » marinés maison en bocal pommes ties .....	9,50
Œufs mimosa au saumon fumé, céleri grany smith, réduction miel agrumes.....	8,90
Soupe à l'oignon Gratinée .....	11,90
Soupe de poissons maison Accompagnée de sa rouille et croûtons .....	12,80

## GRANDES SALADES

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

## VIANDES

Cœur de Rumsteak du LIMOUSIN 180 grs sauce poivre vert « Gratin dauphinois» .....	26,80
Foie de veau persillade / oignon frit purée à l'ancienne.....	22,50
Burger de LAubrac bœuf, fondue d'oignons, speck,morbier,sauce moutarde .....	18,50
Bavette d'ailoyau « 200 gr » ,sauce à la béarnaise, Pommes Frites fraîches .....	19,90
Poulet rôti jus corsé aux arômes, pomme purée .....	16,90
Steak Tartare de L'AUBRAC aller retour 200 grs Pommes fry'deep et Mesclun .....	20,80

## POISSONS

Steak de thon snaké Nouilles, légumes sautés, vinaigrette miel wasabi .....	20,50
Filet de bar à la plancha, pommes écrasées pistou au basilic.....	26,80
Noix de coquilles saint jacques à la provencale pommes écrasées.....	28,60
Sole meunière « l'île d'yeu » beurre moussieux , pommes écrasées .....	48,00
Tartare aux deux saumons frais , fumé, confident de roquette, grana .....	19,80

## PATES

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

## FORMULE DU JOUR...20,00

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

Potage de légumes maison
Rillettes de thon pain grillé
Escalope de saumon Norvégien Grillée ,Vierge aux herbes fraîches
Mignon de Porc mariné miel et soja caramélisé ,riz aux légumes sautés
Fromage blanc coulis de fruits rouges
Sorbet citron cassis tuile aux amandes

Provenance de nos viandes France Italie Espagne Angleterre Irlande Ecosse