

Ardoise du Jour

Jeudi 16 Août 2018

ENTRÉES

Gaspacho Andalou fait maison	7,50
Tarte crémeuse thon, courgettes, feta, menthe et salade	6,50
Fricassée de foie de volailles au vinaigre de xéres, mesclun	7,20
Tomates oubliées ,mozzarella di buffala ,pistou	9,50

PLATS

Moules de bouchots marinière en cocotte, pommes frites	18,50
Cuisse de Canard confite, sauce cépes, pommes sautées à cru	21,80
Plancha de filets de Dorade royale et Julienne	
Tian de courgettes tomaté, sauce vierge	20,00
Poêlée de Rognons de Veau, flambé au cognac,	
Champignons et Pommes charlottes confites	17,50

PÂTISSERIE MAISON

Ile flottante d'été aux fraises et noix de Coco	7,80
Paris-brest crème pistache et abricots frais	7,50
Tiramisu à l'amareto, crème anglaise	7,60
Meringue Pavlova aux fraises, mangues et vanille bourbon	7,70
Crumble mangue, ananas, glace coco	7,60
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 Charolais 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, palet de chocolat blanc	8,30
Carpaccio d'ananas frais, mangue fraiche, glace coco	7,80
Chocolat liégeois, glace chocolat, meringue française, chantilly	8,50
Café liegeois, glace café, meringue française, kalua	8,90
Tarte aux pommes à la cannelle	6,80
Crème brulée a la cassonade	8,80
Tarte fine aux abricots, amandes, glace vanille	7,50

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
Crevettes roses	« Label rouge »				16,50

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
Les 6 escargots de Bourgogne beurre d ail persillé	14,50
Filets de hareng « label rouge » marinés maison en bocal pommes tieses	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 Charolais, cheddar, sauce barbecue maison	
lard grillé, oignons rouges,œuf miroir	18,70
Foie de veau poêlé, persillade, oignon frit, pomme écrasée	22,50
Poulet roti purée jus aux aromates	16,90
Pavé de Rumsteak Charolais 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 Charolais 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 courgettes, thon, féta, menthe

Sauté de Bœuf aux olives, pommes fourchettes
Carpaccio de saumon, spaghetti de courgettes

Fromage blanc coulis de fruits rouges
Duo de sorbet

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

Sauf les plats précédés d'un astérisque *

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