



Carte

Entrées

Entrée du jour selon marché – 9€ *

Gaspacho du jour – 7€

Œufs mimosa maison – 8€ ou avec ses 10g de Caviar Baerii d'Aquitaine - 23€

Terrine de cochon, foie de volaille & pickles maison – 10€

Burrata & légumes carmina – 10€

Pissaladière provençale, salade mesclun – 9€

Saumon Gravlaks maison Label Rouge ou ceviche de daurade royale – 12€

Ravioles de Homard – 18€

Plats

Plat du jour selon marché – 19€ *

Poisson selon marée du jour, grillé ou à l'unilatéral – 25€

Poulpe basse température snacké, légumes du soleil confits – 23€

« Pâtomard » - Demi Homard bleu grillé – 58 €

Avec ses pâtes au beurre de corail et vanille

Saumon Gravlaks maison Label Rouge & poêlée de légumes – 23€

Ceviche de daurade royale & mesclun – 23€

Tartare de bœuf limousin « classique ou aller-retour », frites maison – 20€

Pressé de volaille fermière, sauce vierge, agrumes et estragon – 22€

Côte de bœuf normande – 1kg de plaisir à partager à 2 ou 3, selon désir – 95€

Avec ses frites maison & mesclun

La véritable « salade niçoise » ventrèche de thon – 21€

Fromages

Fromages affinés & Mesclun – 1 pièce 5€, 2 pièces 8€ et 3 pièces 10€

Desserts

Dessert du jour selon marché – 9€ *

Crème brûlée à la fleur d'oranger – 9€

Frozen yogourt nature ou au miel – 9€

Sablé aux fruits selon saison – 13€

Coulant au chocolat noir, grand Cru du Pérou bio & équitable, glace vanille – 12€

Salade de fruits frais – 9€

Le café Gourmand – 10€ ou pour le plaisir, le Champagne Gourmand ! – 18€