



NOTRE CARTE

Plats végétariens 

Pour garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits
certains plats peuvent manquer, merci de votre compréhension.

Prix nets en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Tableau des allergènes et tableau des origines des viandes,
disponibles auprès du serveur

A PARTAGER ou PAS

Cigares croustillants maison au chèvre (6 pièces) 🌿 Sauce blanche à la menthe	14 €
Nems de légumes maison (6 pièces) 🌿 Menthe fraîche et sauce soja	14 €
Accras de morue maison (6 pièces) Sauce aigre douce	16 €
Planche artisanale mixte Bocal de Terrine de campagne maison du chef Bouvier et saucisson à trancher le Fuet Catalan	19 €
Assortiment du monde 3 cigares croustillants, 3 accras de morue, 3 nems de légumes	20 €
Bruschetta Avocat, tomates cerises, mozzarella, roquette et pesto	14 €
Lobster roll Pain brioché, chair de crabe et de homard, avocat et mayonnaise	18 €

ENTRÉES

Poivrons confits 🌿 Et œufs mollets	12 €
Terrine de volaille au curry Mayonnaise épicée	12 €
Pâté en croûte au foie gras Du chef Laurent Bouvier	17 €
Lobster cup Chair de crabe et de homard, avocat et mayonnaise	14 €

SALADES

Salade de poulet thaï	Entrée 11 €	Plat 16 €
Salade de crevettes en tempura Et julienne de légumes sauce soja	Entrée 11 €	Plat 16 €
Multicolore de tomates Roquette, Burrata des Pouilles et pesto maison		17 €
Poké bowl au thon Riz, Julienne de carottes et courgettes, avocat et tranche de thon cru, sauce soja		18 €

PLAT VEGETARIEN

Gnocchi alla sorrentina 🌿 (10 mn d'attente) **17 €**
Sauce tomate au basilic, parmesan et mozzarella

POISSONS

Tartare de saumon (180 gr) **23 €**
Frites et salade verte

Tataki de Thon (180gr) **24 €**
Julienne de légumes thaï et frites maison

Dos de cabillaud en papillote (180 gr) **23 €**
Vierge de tomates, confit de poivrons et aïoli

VIANDES

Le Burger au pain brioché **19 €**
Bacon, viande de bœuf du Limousin (180gr), frites maison

Tartare de bœuf charolais coupé au couteau (180gr) **19 €**
Frites maison et salade verte

Tartare de bœuf charolais à l'italienne coupé au couteau (180gr)
Tomates confites, parmesan, pesto, frites et salade verte **21 €**

Gratin d'andouillettes à la moutarde à l'ancienne (180gr) **19 €**
Salade verte (10 mn d'attente)

Entrecôte de bœuf d'origine Argentine (250gr) **29 €**
Grillée ou Beurre maître d'hôtel, frites maison et cœur de sucrose

Escalope de veau à la milanaise (180 gr) **24 €**
Gnocchi à la sauce tomate et basilic

Pluma de cochon Ibérique (200gr) **25 €**
Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et aux épices douces, Frites maison

Brochettes de kefta de bœuf aux épices marocaines (180gr) **22 €**
Sauce blanche à la menthe, frites maison et salade verte

FROMAGES

Blanc en faisselle	5,5 €
Nature, crème fraîche ou coulis de fruits rouges	
Saint Marcellin de la Mère Richard	Demi 5 € Entier 8 €
Fromage frais enrobé de la ferme de l'Hermitage	5,5 €
Tomates séchées, grains de moutarde, piment doux	
Assortiment fromages de chèvre et demi Saint Marcellin	8 €

DESSERTS

Panna cotta	8 €
Aux fruits de saison	
Nems au chocolat	9.5 €
Petit pot de caramel beurre salé	
Gaufre maison , chocolat chaud et chantilly	9 €
Soupe de fraise à la menthe	9 €
Sorbet mandarine	
Crumble du moment	9 €
Gros Cookie maison	10 €
Cuit minute, glace vanille et chocolat chaud	
Dame blanche	10 €
Glace vanille, chocolat chaud et chantilly	
Coupe glacée aux agrumes	9 €
Granité orange, sorbet mandarine et sorbet citron	
Coupe colonel	11 €
Sorbet citron et vodka	
Les gourmands	Le café 10,50 €
Assortiments de mignardises maison	
	Le thé 11 €

MENU CABORNE

39 €

Poivrons confits 

Et œufs mollets

Ou

Terrine de volaille au curry

Mayonnaise épicée

Ou

Salade de crevettes en tempura

Julienne de légumes thai

Gnocchi alla sorrentina 

Ou

Tartare de saumon (180gr)

Frites maison et salade verte

Ou

Brochettes de kefta de bœuf aux épices marocaines (180gr)

Sauce blanche à la menthe, frites maison et salade verte

Assortiment de fromages

Ou

Crumble du moment

Ou

Panna cotta aux fruits de saison

Ou

Gaufre maison, chocolat chaud et chantilly

MENU ENFANT

12 €

(moins de 10 ans)

Steak haché, frites maison

Sirop à l'eau + 2 boules de glace