

ENTREES

Salade de museau de boeuf sauce Lyonnaise	9 €
Gravelax de Saumon à l'aneth, vinaigrette & mangue	15 €
Terrine Grand mère cornichons, mousse de moutarde à l'ancienne	10 €

LES PLATS

Filet de St Pierre rôti, sauce curry coco & menthe fraîche	19 €
Filet de magret de canard à la plancha sauce bigarade	19 €
Epaule d'Agneau confite 5 heures façon Tajine, patates douces, tomates confites & amandes	18 €
Pièce du Boucher, Entrecôte environ 300grs (race à viande selon arrivage)	25 €
Farfalles aux poulpes, sauce piquillos & chorizo	18 €
Le Burger BBO : Steak haché de boeuf façon bouchère 180grs VBF, bacon, oignons frits, galette de pdt, crème de cheddar	19 €

BRASSERIE

Croque Monsieur	15 €
Croque Madame (oeuf plein air)	16 €
Omelette capitale (jambon, champignons de Paris, fromage)	15 €
Tagliatelles Fraîches, sauce du moment	16 €
Assiette de Frites	5 €
Carpaccio de Boeuf: Viande de Boeuf VBF, sauce pesto & Parmesan	18 €
Tartare de Boeuf Classique avec l'oeuf : Haché de boeuf VBF Charolais au couteau environ 180grs, oignons, câpres, cornichons, sauce tartare	18 €
<i>Accompagnement, frites fraîches & salade</i>	

COIN FRAICHEUR

Comme une César : Salade romaine, croûtons de pain, oeuf dur, tomates, filets de poulet panés aux céréales, copeaux de parmesan, anchois, bacon chips & sauce César 17 €

Assiette Champêtre du Gers : Mélange de salades, poelée de pleurotes, magret séché, gésiers confits, petits croûtons de pain & copeaux tomme de brebis, oeuf poché 19 €

Menu Gourmand : Suggestion Ardoise + Suggestion Gourmand 3 pièces 26 €
**A annoncer à la prise de commande*

Menu Enfant : 1 Sirop + Nuggets, Steak Haché, ou Hamburger + 1 boule de glace 10 €

DESSERTS

Le Dessert Signature du Chef :

Le "Zen" : crémeux chocolat noir "Guayaquil" 64%, cœur praliné amande, base brownie choco noisettes 9 €

Cheese Cake New yorkais : coulis de framboise, granola praliné, pistaches 9 €

Délice agrumes: suprêmes d'agrumes (oranges, pamplemousses), tuiles aux amandes & sorbet citron vert 9 €

Yaourt la Fermière : avec crème de marron ou coulis fruits rouges 7 €

Crème brûlée pécan caramel 9 €

Café tuile aux amandes 2.60€

Café Gourmand 5 pièces, Mini crème brûlée, mini tropézienne, mini brownie noisettes, mini cheese cake framboise, mini crémeux chocolat noir 64% 11 €

Assiette de Fromages 9 €

*Tous nos desserts sont faits maison ! **
**Excepté la mini tropézienne*