

PETITS FESTINS À PARTAGER

À L'HEURE DE L'APÉRO OU À TOUTE HEURE DE LA JOURNÉE

COPAIN COMME COCHON.....	18
BELLE SÉLECTION DE CHARCUTERIE ARTISANALE SUR PLANCHE, OLIVES PITCHOUNETTES ET GUINDILLAS	
PETITE FRITURE D'ÉPERLANS.....	12
À PICORER AVEC LES DOIGTS, JUSTE FARINÉS, UN ZESTE DE CITRON ET SAUCE TARTARE	
PIMIENTOS DE PADRON.....	8
SIMPLEMENT SNACKÉS, SEL ET POIVRE, CRÈME AUX HERBES FRAÎCHES	
GRAND CROQUE-MONSIEUR ALLUMETTES.....	12
L'INCONTOURNABLE GUACAMOLE ESTIVAL.....	12
PRÉPARÉ MINUTE, SERVI AVEC NACHOS DE MAÏS	

LES SALADES

POULET.....	21
LA VRAIE CAESAR SALADE (OPTION BACON) ROMAINE, CROÛTONS, PARMESAN, POULET GRILLÉ ET SAUCE CAESAR, C'EST TOUT	
CANARD.....	24
LA PLUS GOURMANDE DE TOUTES : SALADE, TOMATES, GÉSIERS CONFITS, MAGRET FUMÉ, FOIE GRAS, POMMES GRENAILLES ET TOAST DE PAIN GRILLÉ	
BURRATA.....	19
BELLES TOMATES ANCIENNES, BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES, HUILE D'OLIVE, PESTO PISTACHE-BASILIC ET PARMESAN	
SAUMON.....	24
SALADE DE SAISON, TOMATES, ŒUF DUR, AVOCAT GRILLÉ, TOAST DE SAUMON FUMÉ ET CRÈME ACIDULÉE, CONCOMBRE, VINAIGRETTE AUX AGRUMES ET SUPRÊMES DE PAMPLEMOUSSE	

LES PLATS

TARTARE DE BŒUF BISTROT.....	21
PRÉPARÉ MINUTE ET RELEVÉ À LA FRANÇAISE, SERVI AVEC FRITES MAISON	
CONFIT DE CANARD FAIT MAISON.....	24
BELLE CUISSE DE CHEZ DUPERIER, POMMES GRENAILLES AILLÉES ET PERSILLÉES	
L'INDISPENSABLE ENTRECÔTE BONNE BÉARNAISE.....	32
PAS MOINS DE 300G, PROPOSÉE AVEC NOS FAMEUSES FRITES MAISON	
SUPRÊME DE POULET JAUNE DES LANDES.....	23
BIEN DORÉ, TENDRE ET MOELLEUX, PIPERADE COMME CHEZ NOS VOISINS BASQUES	
MAGRET DE CANARD FAÇON ROSSINI.....	34
TOUTE LA RICHESSE D'UN SAVOIR FAIRE FRANÇAIS, ACCOMPAGNÉ D'UNE POËLÉE D'ÉPINARDS AUX PIGNONS DE PIN	
TARTARE D'ÉTÉ SAUMON AVOCAT.....	25
PRÉPARÉ AU COUTEAU, PONZU, SÉSAME	
SAUCISSE PURÉE À LA MODE DE CHEZ NOUS.....	16
«SPÉCIALE DÉDICACE À NOTRE MAMIE D'Auvergne» SAUCISSE ARTISANALE D'Auvergne, JUS DE VIANDE CORSÉ MIJOTÉ 8H ET PURÉE BIEN BEURRÉE	
LES SARDINES EN PAPILLON FAÇON CŒUR JOIE.....	22
CUITES À LA PLANCHA AVEC CITRON CONFIT, FRUITS SECS JUSTE CITRONNÉES (SERVIES AVEC FRITES MAISON)	
PETITS FARCIS VÉGÉTARIENS.....	16
LÉGUMES DU MOMENT, FARCE AU BOULGOUR, CONDIMENT CHIMICHURRI ÉPICÉ	

LES SPÉCIALITÉS À PARTAGER

À SAVOURER À DEUX

CÔTE DE VEAU PANÉE À LA MILANAISE (800G).....	70
MAGNIFIQUE CÔTE DE VEAU PANÉE MINUTE ET POËLÉE AU BEURRE, SERVI AVEC DEUX GARNITURES AU CHOIX	
BAR ENTIER EN PORTEFEUILLE (± 1,2 KG).....	70
SAUCE VIERGE AUX FRUITS ET PIMENT D'ESPELETTE, SERVI AVEC DEUX GARNITURES AU CHOIX	

EN ENTRÉE

POUR COMMENCER EN BEAUTÉ

L'ŒUF MAYO.....	4
SI SIMPLE, MAIS SI BON, DUO D'ŒUFS BIO PLEIN AIR, MAYO MAISON	
LES FAMEUX ESCARGOTS MONTORGUEIL (6 OU 12).....	12/24
LA MÊME RECETTE ANCESTRALE DEPUIS 1832	
CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE.....	17
BIEN DODUES, ASSAISONNÉES ET DORÉES À SOUHAIT	
PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF.....	16
DÉLICIEUX CLASSIQUE TOUT FAIT MAISON, COCHON, CANARD, FOIE GRAS ET PISTACHES	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON.....	16
CANARD LANDAIS DE LA MAISON DUPERIER CHUTNEY DE SAISON ET PAIN GRILLÉ	
ARTICHAUT ENTIER.....	12
VINAIGRETTE AU MOÛT DE RAISIN ET CONCASSÉ DE NOISETTES	
BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ BIO D'ECOSSE.....	14
BEURRE DOUX ET PAIN TOASTÉ	
FILET DE HARENGS POMMES À L'HUILE.....	9
AVEC POMMES VAPEUR TIÈDES, LE PLAT CANAILLE PAR EXCELLENCE !	

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

DEMANDEZ NOTRE FORMULE DU JOUR

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT + CAFÉ

19,50

LES ACCOMPAGNEMENTS

NOS BONNES FRITES MAISON PURÉE MONTÉE AU BEURRE PETITS LÉGUMES DE SAISON POMMES GRENAILLES AILLÉES PERSILLÉES SALADE VERTE	5
ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE.....	5

LES DESSERTS

FOUTU POUR FOUTU

ASSIETTE DE 3 FROMAGES.....	14
ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES AOC, BEURRE DEMI-SEL ET FRUITS SECS	
CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON.....	9
ONCTUEUSE ET SAVOUREUSE AVEC CARAMEL CROUSTI-CRAQUANT	
LA TARTE CITRON ET VERVEINE FRAÎCHE.....	12
CRÈMEUX CITRON, GEL ACIDULÉ À LA VERVEINE ET SORBET CITRON VERT	
LA GRANDE MOUSSE AU CHOCOLAT À PARTAGER.....	22
SUFFISANTE POUR 2 OU 3 GOURMANDS, CHOCOLAT 70%, FLEUR DE SEL ET FILET D'HUILE D'OLIVE CONSEILLÉ	
LA PROFITEROLE.....	12
FRAISES, GANACHE MONTÉE PISTACHE.....	12
PISTACHES CARAMÉLISÉES	
SÉLECTION DU MOMENT DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX — LA BOULE.....	3
PARFUM AU CHOIX AVEC OU SANS CHANTILLY SELON VOTRE ENVIE (+1.5)	

LES PETITS CŒURS - 11

JUSQU'À 10 ANS

LES PLATS AU CHOIX.....
STEAK HACHÉ MAISON AVEC FRITES PETITE SAUCISSE D'Auvergne, PURÉE AU BEURRE PAVÉ DE SAUMON (LÉGUMES SELON DEMANDE)	
LES DESSERTS AU CHOIX.....
CORNET DE GLACE (1 BOULE) BROCHETTE DE FRUITS DE SAISON AU CHOCOLAT MOUSSE AU CHOCOLAT	