



LES PLANCHES DE DÉGUSTATION

INDIVIDUELLES OU À PARTAGER À L'APERITIF

LA PROVENÇAU : Assortiment de Produits et spécialités régionales	15.00€
LA BODÉGA : Assortiment de Produits façon espagnole	15.00€
LA CORSICA : Assortiment de Produits façon corse	15.00€
L'ITALIENNE : Assortiment de Produits façon italienne	15.00€

CÔTÉ ENTRÉES

FOIE GRAS MAISON : Servi avec sa compotée d'oignons maison et ses toasts grillés au feu de bois	16.00€
SALADE FORESTIÈRE : Salade, Rocamadour Rôti, Pleurotes poêlées, Pancetta grillée	15.50€
SALADE CHAUD/FROID DE LA MER : Artichauts, mini courgettes, haricots verts, pousse de soja, tranche d'Espadon snackée, mini brochette de Saint Jacques, sauce Thai	15.50€
SALADE VÉGÉTARIENNE : Salade de Quinoa et ses samoussas de légumes à l'huile d'olive vierge	14.50€

CÔTÉ TARTARES

TARTARE CLASSIQUE : Bœuf, câpres, cornichons, oignons, œuf	19.00€
TARTARE ITALIEN : Bœuf, tomates séchées, basilic, parmesan, oignons, huile d'olive	19.50€
PRINCE IGOR : tartare de Bœuf préparé par nos soins et poêlé	20.50€

CÔTÉ VIANDES

POT AU FEU MAISON *Servi avec os à moëlle et sa farandole de légumes (navets, carottes, courgettes, pommes vapeur)* 19.00€

MAGRET DE CANARD *sauce figatelli* 21.00€

BALLOTINE DE VOLAILLE TRUFFÉE *Préparée maison avec son jus corsé et son écrasé de vitelotte* 21.00€

ENTRECÔTE *~300gr grillée à la plancha* 21.00€

T.BONE DE VEAU *au Muscat et citron* 22.00€

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE *et son jus corsé truffé* 24.00€

Supplément sauce : Roquefort, Poivre, ou cèpes 5.00€ Morilles 6.00€

CÔTÉ SPÉCIALITÉS

DAUBE DE JOUE DE BŒUF *cuïsson 5 Heures à feu doux, accompagnée de ses gnocchi gratinés au feu de bois* 19.50€

PIED ET PAQUETS MARSEILLAIS *préparés maison et ses pommes de terre fondantes* 19.00€

CAMEMBERT BRAISÉ À L'HUILE DE TRUFFES *Accompagné de charcuterie fine et pomme de terre* 17.50€

RISOTTO VÉGAN : *Risotto aux légumes de saison et artichauts lié à l'huile d'olive vierge* 17.50€

CÔTÉ POISSONS

POULPE ROTI AU FEU DE BOIS *Sur son lit de choux grillés* 25.00€

FILET DE BAR SAUCE BASILIC *et ses légumes (courgettes, haricots verts, brocolis)* 22.00€

RISOTTO CRÉMEUX CITRONNÉ DE SAINT-JACQUES *Snackées à la plancha* 26.00€

CÔTÉ PATES FRAÎCHES

Les sauces au choix : Roquefort, poivre, morille, cèpes ou tomate

RAVIOLI FARCIS AU BŒUF *et son jus de daube* 15.00€

TAGLIATELLE FRAÎCHES *accompagnées de la sauce de votre choix* 15.00€

GNOCCHI CLASSIQUES OU GRATINÉS *au feu de bois* 15.00€

Accompagnés de la sauce de votre choix

Nos viandes bovines sont d'origine : Charolaise, Salers, Limousine, Simmenthal et l'agneau de Nouvelle Zélande et de France

CÔTÉ PIZZAS MAISON

CUITES AU FEU DE BOIS

➤ CÔTÉ NOUVEAUTÉ	
➤ LA SOUS-BOIS : girolles, pleurotes, champignons de paris, jus de daube, persillade, mozzarella	14.50€
➤ COURONNE CRÉOLE : crevettes au curry, oignons, gingembre, piment doux, tomates et salade mesclun	14.50€
FOCACCIA : mozzarella, tomates fraîches, jambon cru, parmesan, pesto (pizza sans fond tomate, ni crème)	13.50€
CORSICA : emmental, figatelli, brousse, tomates cerises	13.50€
SAVOYARDE : emmental, lardons, pommes de terre, reblochon, oignons	14.00€
CAPRINE : emmental, champignons, lardons, fromage de chèvre et miel	14.00€
CALABRAISE : emmental, mozzarella, tomates fraîches et persillade	13.50€
ARMÉNIENNE : viande hachée, poivrons, menthe (le tout cuisiné)	14.00€
VIVA CALVI : emmental, fromage de chèvre, pancetta, figatelli	14.00€
NAPOLITAINE : emmental, mozzarella, tomates fraîches, anchois, câpres	14.50€
MARGARITA : mozzarella, olives	13.00€
PARMESANE : mozzarella, salade mesclun, jambon cru, copeaux de parmesan, tomates cerises, emmental, pesto	14.50€
QUATRE FROMAGES : emmental, fromage de chèvre, mozzarella, roquefort	14.50€
ANCHOIS : anchois, sauce tomate	12.00€
FROMAGE : emmental	11.00€
ROYALE : champignons, jambon, emmental	13.50€
SUPPLÉMENT ŒUF	1.50€
SUPPLÉMENT À EMPORTER	1.50€
SUPPLÉMENT INGRÉDIENT	1.50€

CÔTÉ MENUS

MENU DÉCOUVERTE

35€

LE FOIE GRAS MAISON

Servi avec sa compotée d'oignons maison et ses toasts grillés
OU

SALADE CHAUD/FROID DE LA MER

Artichauts, mini courgettes, haricots verts, pousse de soja,
tranche d'Espadon snackée, mini brochette de Saint Jacques, sauce Thai

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE

Et son jus corsé truffé
OU

RISOTTO CRÉMEUX CITRONNÉ DE SAINT-JACQUES

Snackées à la plancha

POIRE POCHÉE À LA NOUGATINE

OU

ENTREMET CHOCOLAT CRAQUANT AUX ÉCLATS DE NOISETTES

MENU DU PETIT JARDINIER

Pour les bambins de maximum 12 ans

10€

STEAK HACHÉ – FRITES OU NUGGETS – FRITES OU

PIZZA JAMBON FROMAGE

+

JUS D'ORANGE, ANANAS, POMME, SIROP À L'EAU OU COCA COLA

+

GLACE 1 BOULE

COTÉ DESSERTS

TIRAMISU CLASSIQUE	6.50€
POIRE POCHÉE À LA NOUGATINE	6.00€
CHAUD FROID MANGUE / PASSION	6.00€
CRÈME BRULÉE DE NOTRE ENFANCE	6.00€
ENTREMET CHOCOLAT CRAQUANT AUX ÉCLATS DE NOISETTES	6.50€
VACHERIN GLACÉ VANILLE / FRAMBOISE	6.00€
CAFÉ GOURMAND assortiments de desserts et de pâtisseries	9.00€
COUPE DE GLACE 2 BOULES	4.00€
COUPE DE GLACE 3 BOULES	5.80€
PARFUM DE GLACES : Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Pistache, Caramel au Beurre Salé, Barbe À Papa, Rhum/Raisin	
SORBETS : Mangue, Framboise, Citron	
ASSIETTE DE 3 FROMAGES	6.00€

Toute l'équipe du côté jardin vous souhaite un bon appétit,