

vous propose aujourd'hui

**PLATS DU MARCHÉ À L'ARDOISE**  
EN SEMAINE, AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

**Entrées à partager ou pas...**

Beignets de mozzarella, sauce marinara <i>Chapelure de graines, chia, lin, sésame, sésame noir, graine de tournesol</i>	9€
Mi-cuit de thon à la thaï	10€
Tataki de bœuf charolais	10€
Tentacules d'encornet à la méditerranéenne	9€
Saumon fumé maison, espuma au kalamansi ( <i>agrume philippin</i> )	11€

\* En accompagnement : Frites maison (+4€) & salade verte (+3€)

**Planches**

Planche de charcuteries <i>Spianata picante, speck, saucisson au fenouil</i>	10€ / 18€
Planche de fromages <i>Abondance, Bleu du Vercors, Manchego, Crottin de chavignol</i>	10€
Planche mixte	18€

**Salades**

Salade de saumon fumé maison et ravioles frites	18€
Salade Caesar <i>Sauce traditionnelle avec anchois</i>	16€
Taboulé de boulghour, sauce tzatziki <i>Boulghour, persil, aneth, cerfeuil, ail, tomates, faisselle, concombre, galette de riz</i>	14€

**Veggie**

Risotto aux cèpes et légumes de saison	18€
Tajine de légumes de saison et semoule aux fruits secs	15€

**Poissons**

Filet de bar, risotto à l'encre de seiche	22€
Tartare de saumon tzatziki* <i>Saumon frais, grains de grenade, sauce tzatziki maison (faisselle, concombre, aneth, crème fraîche, huile d'olive)</i>	19€
Mafaldine aux gambas et chorizo, sauce homardine	21€
Risotto de saint jacques à l'encre de seiche	22€

\*servi avec frites fraîches maison

**Viandes & volaille**

Pièce du boucher Limousine * <i>Pièce de 300g, viande de race, origine France</i>	24€
Tajine de poulet au citron confit	18€
Tartare de bœuf cajun* <i>Viande charolaise, cacahuètes torréfiées, compotées d'oignons rouges, miel, épices cajun</i>	19€
Tartare de bœuf cajun façon caesar*	19€
Carpaccio de bœuf au pecorino truffé* <i>Tende de tranche de boeuf charolais</i>	18€
Linguine Carbonara au pecorino truffé <i>Recette traditionnelle sans crème</i>	16€
Risotto aux cèpes, pluma de cochon snackée <i>*servi avec frites fraîches maison</i>	22€

**Desserts maison**

Café gourmand <i>Mini tiramisu au praliné de cacahuètes, mi-cuit chocolat, tartelette citron meringuée (Thé +1€)</i>	7,5€
Tiramisu au praliné de cacahuètes	7,5€
Tarte citron meringuée	7,5€
Tatatin... <i>Pâte sablée garnie d'une crème aux noix, pommes confites façon tatin, chips de pomme</i>	8€
Le Tout Choco <i>Sablé chocolat, crèmeux et ganache chocolat 70%, tuile de grué de cacao</i>	8€
Apple Béa <i>Mousse coco mascarpone, tartare d'ananas &amp; mangue, galette kadaïf</i>	8€
La Forêt «presque» noire <i>Moëlleux chocolat, crème montée stracciatella à l'amarena, coulis de griottes</i>	8€
Faisselle nature ou coulis de fruits rouges (+1€)	5€
Coupes glacées <i>Limoncello, Colonel, Affogato, yaourt glacé aux fruits rouges</i>	8,5€
Glaces & sorbets <i>Parfums au choix : Chocolat, Vanille, Café, Yaourt, Citron vert, Passion, Fraise</i>	
1 boule 4 €    2 boules 6 €    3 boules 7,5 €	