Menu

STARTERS

Planche de charcuterie

14,00 €

Planche mixte (charcuterie et fromage)

17,00 €

ENTRÉES

Salade de poulpes marinés et petits légumes croquants	10,50 €
Saumon gravelax maison, condiment mangue, concombre et herbes	9,00 €
Crème de chou-fleur au parmesan , oeuf parfait et chorizo	8,00 €
Foie gras de canard, confiture oignons rouges et toasts	14,00€

Du lundi au vendredi midi

Venez découvrir “L’Impro” du moment sur l’ardoise

PLATS

Entrecôte Angus, frites maison et sauce au poivre	28,00 €
Suprême de volaille, risotto crémeux au parmesan et jus à la truffe	20,00 €
Poitrine de veau braisée basse température, pommes grenailles persillées et sauce béarnaise	24,00 €
Filet de bar grillé, légumes rôtis en persillade et sauce salsa Verde	23,00 €
Tataki de thon rouge, risotto crémeux au parmesan et sauce vierge au soja	21,00 €
Le Végét’Impro (plat végétarien proposé par le chef avec les produits de saison)	18,00 €

À PARTAGER

Côte de boeuf Aubrac, frites maison et sauce béarnaise (pour 2 pers)

60,00 €

Epaule d’agneau confite et frites maison (pour 2 ou 3 pers)

62,00 €

MENU ENFANT

(-12 ans)

Plat, dessert et boisson
Choix dans la carte comme les parents, en portion enfant

15,00 €

DESSERTS

Assiette de fromages	8,00 €
Moelleux au chocolat, glace vanille et caramel beurre salé	8,50 €
Millefeuille, crème vanille et pommes caramélisées	9,00 €
Salade de fruits exotiques et son sorbet coco	8,00 €
Riz au lait servi tiède, coulis chocolat-noisette	9,00 €
Café gourmand	8,50 €
Champagne gourmand	16,00 €

SERVICE COMPRIS ET PRIX NETS EN EUROS

TOUTE NOTRE CARTE EST FAITE MAISON