

Menu

Du lundi au vendredi midi

Venez découvrir "L'Impro" du moment sur l'ardoise

ENTRÉES

Tartare de daurade à l'exotique et oignons pickles 10,00 €

Focaccia aux légumes d'été et jambon ibérique 10,00 €

Burrata crémeuse, tomates anciennes au basilic et concombre 10,00 €

Tataki de boeuf, légumes croquants et sauce vierge au soja 10,00 €

PLATS

Coeur de rumsteck "Charolais", frites maison et sauce au Bleu d'Auvergne 26,00 €

Burger de bœuf au cheddar, lard grillé, oignons caramélisés et frites maison 22,00 €

Thon rouge façon "Tataki", wok de légumes et sauce vierge 28,00 €

Poisson (selon arrivage), caponata de légumes et sauce beurre blanc 24,00 €

Pluma de cochon, pommes grenaille rôties et sauce chimichurri 26,00 €

Suprême de volaille farci aux tomates confites et penne au basilic 24,00 €

POUR L'ÉTÉ

Salade de bœuf mariné et vinaigrette au saté 22,00 €

Grand tartare de daurade et garniture au choix 22,00 €

Salade végé de L'Impro  22,00 €

Pennes aux légumes de saison et copeaux de parmesan  19,00 €

À PARTAGER

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

Sauce au choix : Bleu d'Auvergne, chimichurri ou échalote

67,00 €

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 €

Tiramisu aux fruits rouges 10,00 €

Tartare de melon français et sorbet citron 8,50 €

Perles du Japon au lait de coco et fruits exotiques 9,00 €

Brioche façon pain perdu, glace yaourt et sauce caramel 9,00 €

Coupe de glaces artisanales 2 ou 3 boules 5,50 € / 7,00 €

Café gourmand / Champagne gourmand 8,50 € / 16,00 €

SERVICE COMPRIS ET PRIX NETS EN EUROS



TOUTE NOTRE CARTE EST FAITE MAISON