

Menu

Du jeudi au samedi soir

Venez découvrir nos
formules du soir

ENTRÉES

Tartare de daurade à l'exotique et oignons pickles	10,00 €
Poêlée de champignons du moment, oeuf parfait et parmesan	10,00 €
Mi-cuit de thon, mousseline de courge et sauce vierge	10,00 €
Velouté de potimarron, croûtons à l'ail et lard fumé	10,00 €

Du lundi au vendredi midi

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

PLATS

Faux filet Charolais, frites maison et sauce au bleu	26,00 €
Burger de bœuf au cheddar, lard grillé, oignons caramélisés et frites maison	22,00 €
Tentacules de poulpe grillées risotto crémeux et sauce chimichurri	26,00 €
Poisson (selon arrivage), légumes de saison rôtis et sauce beurre blanc	24,00 €
Côte de veau Française, carottes rôties et sauce échalotes	26,00 €
Magret de canard, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et sauce au miel	24,00 €
Risotto crémeux et légumes rôtis 	20,00 €

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	9,00 €
Moelleux au chocolat, glace spéculos	9,00 €
Millefeuille aux figues et crème vanille	9,00 €
Poire rôtie, caramel beurre salé et crumble de noisette	9,00 €
Brioche façon pain perdu, glace vanille et sauce choco/noisette	9,00 €
Coupe de glaces artisanales 2 ou 3 boules	5,50 € / 7,00 €
Café gourmand / Champagne gourmand	9,00 € / 16,00 €