Notre Carte ...En solo ou à partager

Planche de Saucisson de taureaux (20% de cochon) élevés par mon petit frère au Grau du Roi - 13

Sardines de Galice à l'huile d'olive, pain grillé & beurre à la fleur de sel - 15

Œuf Thon Mayo & œufs de truite - 9

Terrine du chef - 10

Caviar d'aubergines à l'origan, courgettes jaunes, chèvre frais & crumble de parmesan - 12

Belle Gambas sautée, Huile d'olives noires & carpaccio de tomates anciennes- 15

Pâtes au Pesto, tomates cerises & parmesan - 19

Tartare de bavette d'ailoyau coupé au couteau, préparé en salle par Laëtitia - 21

Pluma de cochon Ibérique Bellota snackée, cuite rosée & mayonnaise au Xipister - 25

Poulpe snacké, compotée de tomates au Parmesan, mayo à l'avocat - 24

Notre célèbre cordon bleu au Morbier, sauce Saint Marcellin - 25

Les fromages sélectionnés et affinés par La Fromagerie Emma D. à Montluel

Lou Bren, Tomme de Brebis du Larzac - 8

Comté Fruité - 8

Les Deux - 15

Faisselle de fromage blanc & fruits de saison - 6

Abricots rôtis & farcis à la crème d'amande, Glace vanille Maison, coulis au thym - 9

Brioche maison façon pain perdu, Glace vanille Maison & Caramel beurre salé - 9

Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier - 12

Menu sans chichi - 35€ entrée / plat / dessert

Tout changement sera facturé à la carte

Œuf Thon Mayo & œufs de truite

ou

Terrine du chef à la Txistorra du Pays Basque

ooo

Pâtes au Pesto, tomates cerises

ou

Tartare de bavette d'ailoyau

ooo

Brioche maison façon pain perdu

ou

Faisselle de fromage blanc & fruits de saison

Menu partage - 45€ par personne

Découverte surprise de la carte en 6 services, à partager - Menu servi à l'ensemble de la table

Eau microfiltrée sur place Purezza, plate ou gazeuse 4€ pour 4 personnes, servie à volonté

Formule Déjeuner

Tous les midis le menu du jour à l'ardoise

Entrée, plat, dessert – 26

Entrée, plat ou Plat, dessert – 24

Entrée

Entrée du jour

Plats - 18

Plat du jour

OU

Poisson du jour

Dessert

Faisselle de fromage blanc

OU

Dessert du jour