

Apéro des copains 2 à 3 personnes

La Terre

Jambon cru de San Daniele et tomates du marché, straciatella di burrata et antipasti de légumes grillés de chez Angelucci's

39.00

La Mer

Fines sardines de sélection à l'huile d'olive et anguille fumée, duo de harengs marinés, truite fumée

38.00

Bol de Salade

Tomates du marché, basilic, petites olives, et ricotta fraîche

34.00

Entrées et suggestions d'été

	<i>½ portion</i>	<i>portion</i>
<i>Mesclun de salade de saison du marché</i>	9.00	
<i>Gaspacho Andalou Tradition, petite tortilla et pan con tomate</i>	13.00	
<i>Salade composée</i>	13.50	23.50
<i>Tomates du marché et burratina de chez Angelucci's</i>	18.00	28.00
<i>Salade au Roquefort</i> <i>Figues rôties au miel, noix et vinaigrette aigrelette</i>	19.00	28.00
<i>Carpaccio de Veau</i> <i>À l'huile de noix artisanale, roquette et parmesan</i>	18.00	28.00
<i>Salade gourmande du Berger</i> <i>Chèvre chaud rôti au miel sur brioche, chutney de figues et mangues</i>	17.00	27.00
<i>Gambero Rosso</i> <i>Quatre Gambas rôties à la citronnelle et gingembre sur un lit de mesclun de salade</i>	19.00	29.00

Les Spécialités de la Maison

	<i>½ portion</i>	<i>portion</i>
<i>Tartare de saumon</i>	19.00	32.00
<i>Gravad lax à l'aneth</i>	19.50	36.00
<i>Assiette Scandinave</i> <i>Saumon mariné et tartare de saumon</i>	19.00	35.00
<i>Assiette Suédoise</i> <i>Saumon mariné, tartare de saumon, harengs marinés, crevettes nordiques</i>	19.50	36.00
<i>Harengs marinés</i>	18.00	

*En portion, les plats sont servis avec des pommes de terre chaudes à la crème à l'aneth
(les ½ portions prises en plat principal seront majorées de 5.50 et servies avec des pommes de terre chaudes à la crème à l'aneth)*

Les créations du moment

<i>Vitello tonato,</i> <i>Longe de veau cuite à basse température, mousse légère au thon, pommes frites</i>	19.00	34.00
<i>Véritables ravioles de Royan</i> <i>Sauce à la truffe noire</i>	19.00	29.00
<i>Filet mignon de Pata Negra « Bellota »</i> <i>De chez Luma, Sauce aux morilles, légumes du marché, pommes grenailles aux herbes</i>		49.00
<i>Fricassée de Poulpe</i> <i>Poulpe tendre, sauté en cube, paprika, huile d'olive et poivrons. Cassolette de risotto safrané et légumes du marché</i>		39.00
<i>Pavé de Loup de Mer</i> <i>Braisé au four, sur compotée d'oignons et pommes de terre, fumet provençal</i>		45.00
<i>Beefburger de chez Nardi</i> <i>Pain artisanal, pesto maison, Mozzarella di buffala de Angelucci's, tomates du marché, pommes frites</i>		28.00

Nos plats bistrots

	<i>½ portion</i>	<i>portion</i>
<i>Coquelet entier de la ferme</i> <i>Rôti au miel, citron vert et romarin, pommes frites, sauce tartare et salade de saison (cuisson 25 min)</i>		31.00
<i>Roastbeef</i> <i>Cuit à basse température, pommes frites, sauce tartare et salade de saison</i>		25.00
<i>Tartare de bœuf</i> <i>Coupé au couteau, pommes frites et pain toasté</i>	24.00	34.00
<i>Entrecôte parisienne</i> <i>Sauce Chimichurri, légumes du marché et pommes frites</i>		34.00

Nos traditionnels

<i>Tournedos de boeuf</i> <i>Sauce aux cinq épices, légumes du marché et gratin de pommes de terre</i>	38.00	48.00
<i>Emincé de filet de bœuf</i> <i>Stroganoff, légumes du marché et gratin de pommes de terre</i>	33.00	43.00
<i>Côte de Veau 250gr.</i> <i>Juteuse, De la boucherie Nardi, sauce Calvados et pommes caramélisées, légumes du marché, pommes grenailles</i>		59.00
<i>Côte de Bœuf 850gr.</i> <i>De la boucherie « Nardi » rassie 1 mois sur os, pour 2 personnes</i> <i>Sauce Béarnaise maison, gratin de pommes de terre ou frites et légumes du marché</i>	<i>par personne</i>	54.00

Nos desserts

<i>Crème brûlée</i> <i>Au parfum du moment</i>	10.00
<i>Café Gourmand</i> <i>Selon l'humeur du chef, (espérons qu'il soit de bonne humeur)</i>	14.00
<i>Le traditionnel suisse</i> <i>Meringues, crème double de Gruyère et fruits de saison</i>	13.00
<i>Tarte</i> <i>Citron vert, spéculos, coulis de fruits rouges</i>	11.00
<i>Gâteau Chocolat</i> <i>Fondant, fourré à la marmelade d'orange</i>	11.00
<i>Tiramisu Maison</i>	10.00

Glaces et sorbets de l'Artisan Glacier :

<i>Sorbet et son alcool (2 boules)</i> <i>Poire Williamine, Abricot Abricotine, Citron Limoncello, Pomme Calvados, Framboise Framboise</i>	14.00
<i>Les classiques :</i> <i>Café, Caramel beurre salé, Chocolat, Marron, Amaretto, Pistache salée, Lie de Lavaux, Crème double et meringue</i>	3.90