

Entrées et suggestions d'été

	<i>½ portion</i>	<i>portion</i>
<i>A partager...</i>		
<i>La Terre</i>		
<i>Jambon cru de San Daniele et straciatella de chez Angelucci's, tomates cœur de bœuf et légumes grillés au vinaigre</i>		35.00
<i>La Mer</i>		
<i>Fines sardines de sélection à l'huile d'olive et anguille fumée, duo de harengs marinés</i>		33.00
<i>Mesclun de salade de saison du marché</i>	7.50	
<i>Gaspacho Andalou et sa tartine de pesto</i>	11.00	
<i>Salade composée</i>	11.50	18.50
<i>Tomates du marché et burratina de chez Angelucci's</i>	18.00	28.00
<i>Salade au Roquefort</i>		
<i>Figues rôties, noix et vinaigrette</i>	18.00	28.00
<i>Carpaccio de cerf</i>		
<i>À l'huile de noix artisanale, roquette et parmesan</i>	18.00	28.00
<i>Bruschetta géante</i>		
<i>Jambon cru de San Daniele et mozzarella di buffala de chez Angelucci's, tomates cœur de boeuf</i>	18.00	28.00
<i>Salade gourmande du Berger</i>		
<i>Croustillant de chèvre, compotée de figues au miel</i>	17.00	27.00
<i>Crevettes panées</i>		
<i>Mélange de jeunes pousses aux agrumes</i>	19.00	29.00

Les Spécialités de la Maison

	<i>½ portion</i>	<i>portion</i>
<i>Tartare de saumon</i>	17.00	29.00
<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	
<i>En portion, les plats sont servis avec des pommes de terre chaudes à la crème à l'aneth Sauf le tartare de saumon</i>		

Les créations du moment

<i>Vitello tonato,</i> <i>Longe de veau cuite à basse température, câpres et oignons rouges, pommes frites</i>	19.00	29.00
<i>Véritables ravioles de Royan</i> <i>Sauce à la truffe noire</i>	18.00	29.00
<i>Filet mignon de Pata Negra « Bellota »</i> <i>Sauce aux éclats de truffe noire, légumes du marché, pommes grenailles aux herbes</i>		49.00
<i>Pavé de thon rouge</i> <i>Snacké aller-retour, façon thaï, caponata sicilienne et riz au jasmin</i>		36.00
<i>Tartare de thon</i> <i>Mariné au gingembre, citronnelle et feuilles de kafir, saladière de saison</i>		37.00
<i>Beefburger de chez Nardi</i> <i>Pain artisanal, pesto maison, Mozzarella di buffalo de Angelucci's, tomates cœur de bœuf, pommes frites</i>		26.00

Nos plats bistrots

	<i>½ portion</i>	<i>portion</i>
<i>Coquelet entier de la ferme</i> <i>Rôti au miel, citron vert et thym, pommes frites, sauce tartare et saladinne de saison (cuisson 25 min)</i>		29.00
<i>Roastbeef</i> <i>Pommes frites, sauce tartare et saladinne 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>Aux trois sauces, légumes du marché et pommes frites</i>		33.00

Nos traditionnels

<i>Tournedos de boeuf</i> <i>Sauce aux morilles, 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>Carré d'agneau</i> <i>En croûte de pistache et noisettes, sauce à la Badiane, caponata sicilienne et pommes grenailles aux herbes</i>		47.00
<i>Côte de Bœuf 850gr.</i> <i>De la boucherie « Nardi » rassie 1 mois sur os, pour 2 personnes</i> <i>Sauce poivre vert, gratin de pommes de terre et légumes du marché</i>	<i>par personne</i>	54.00

Nos desserts

<i>Chariot de fromages</i>	14.00
<i>Crème brûlée à la menthe</i>	9.00
<i>Gâteau Caprese et réduction au Baileys</i>	13.00
<i>Panna Cotta à l'orange</i>	10.00
<i>Tartelette au duo de citron et spéculos</i>	12.00
<i>Semifreddo « Lucia » au marsala, coulis aux fruits rouges</i>	11.00

Glaces et sorbets de l'Artisan Glacier :

<i>Sorbet et son alcool</i> <i>Poire Willamine, 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
<i>Assortiment de sorbets</i>	11.00