



## Pour Débuter...

**Brandade de Morue** 12,00€

Ecrasé de Pommes de Terre du Potager / Salades d'Herbes Fraîches / Pistou de Persil

**Cappuccino de Topinambours** 9,00€

Velouté de Topinambours / Espuma et Feuilleté à la Coppa

## Pour Suivre...

**Filet de Poisson selon Arrivage** 18,50€

Risotto de Petit Epeautre de Bras / Coques cuits en Marinière et son Jus Crémé

**Onglet de Bœuf (UE)** 16,00€

Cuit à Basse Température / Purée de Potiron du Potager / Frites de Polenta /

Jus au Vin Rouge « Antoine » et Echalotes

**Salade Gourmande** 15,00€

Mesclun / Pommes / Tartine de Camembert Rôti au four au Miel / Noix / Champignons Sautés

**Plat du Jour** 12,00€

Communiqué de bouche à oreille.. Uniquement du mercredi au vendredi midi

*Dans un soucis de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.*

*Prix Nets et Service Compris.*

## La Pause Fromagère...



**Fromage Basque Ossau-Iraty**  
Mesclun / Confiture Maison

5,00€

## Pour Plore...

**Instant Gourmand**

11,00€

Assortiment de desserts du Moment / Café de la Maison « Lavazza »

**Mi-cuit au Chocolat Gianduja**

8,50€

(A commander en début de repas (8min de cuisson)) / Glace Noisette de Mr Casilini

**Croustillant aux Pommes**

7,00€

Fines tuiles aux Amandes / Mascarpone / Sauce Caramel

**Tiramisu**

6,00€

Biscuit Moelleux à l'Amaretto / Crème de Marrons / Clémentines

**Dessert du Jour**

4,50€

Communiqué de bouche à oreille.. Uniquement du mercredi au vendredi midi

**Coupe 1, 2 ou 3 Boules au choix**

2,50€ / 4,50€ / 6,00€

Sorbets de Mr Casalini : Citron / Framboise

Glaces de Mr Casalini : Café / Vanille / Fraise / Pistache / Chocolat / Noisette

## Le Pichoun...

**Viande ou Poisson + Sirop + Glace au choix**

11,50€

Dans un soucis de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.  
Prix nets – Service compris



## Menu Gourmand

29€

### **Brandade de Morue**

Ecrasé de Pommes de Terre du Potager / Salade d'Herbes Fraîches / Pistou de Persil

Ou

### **Capuccino de Topinambours**

Velouté de Topinambours / Espuma et Feuilleté à la Coppa

\*\*\*\*\*

### **Filet de Poisson selon Arrivage**

Risotto de Petit Epeautre de Bras / Coques cuits en Marinière et son Jus Crémé

Ou

### **Onglet de Bœuf (UE)**

Cuit à Basse Température / Purée de Potiron du Potager / Frites de Polenta / Jus au vin rouge « Antoine » et Echalotes

\*\*\*\*\*

### **Croustillant aux Pommes**

Fines tuiles aux Amandes / Mascarpone / Sauce Caramel

Ou

### **Tiramisu**

Biscuit Moelleux à l'Amaretto / Crème de Marrons / Clémentines

**La liste des allergènes est disponible à l'accueil.**

Dans un souci de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.  
Prix nets – Service compris