

## A LA CARTE ...

### Les Entrées:

- Terrine de foie gras mi-cuit maison,  
toasts chauds et confiture de figues 16€
- Terrine de courgettes, caviar d'aubergines, coulis de piquillos  
et crumble parmesan 13€
- Salade de poulpe à l'anis étoilé,  
Panisse marseillaise et vinaigrette aux olives 15€
- Assiette de charcuterie de Porc Noir de Bigorre 15€
- Tiramisu au chèvre, tomates confites et olives,  
jeunes pousses au basilic 13€

### Les Plats:

- Duo de gambas et st jacques à la plancha,  
Tatin de cœurs de bœuf et buratta, menthe et poivre de Timut 23€
- Boeuf mi-cuit et mariné, sauce saussoun,  
Condiments provençaux et pommes bistrots 22€
- Suprême de volaille aux épices,  
Riz vénéré et émulsion coco-curry 18€
- Pavé de morue sur la peau,  
Risotto de boulgour crémeux, Rougail tomates et combava 18€
- Tarthäï de boeuf, pommes de terre à la plancha 19€  
( bœuf français coupé au couteau et assaisonné de cébettes, coriandre et condiments thai )
- Filet de boeuf, foie gras poêlé et pommes de terre à la plancha 24€

### Les Desserts

- Ardoise des desserts 8€
- Café gourmand 8€50

Menu Minots P'tit sirop / p'tit plat / p'tit dessert 11€50

*Les prix sont TTC service inclus; la liste des allergènes est disponible sur demande.  
Certains produits peuvent être modifiés en fonction des arrivages.  
Tous moyens de paiement acceptés; tickets restaurant uniquement le midi en semaine.*