

J'ai fait le marché très tôt ce matin...

uniquement le midi sauf samedi et dimanche

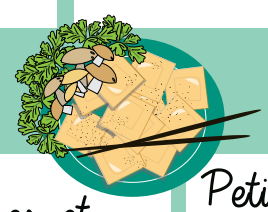
Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour...	Entrée du jour + plat du jour...	Plat du jour seul...	Plat du jour + dessert du jour...
16,50 €	14,50 €	12,50 €	14,50 €

Apéro Time : Tapas 100 balles ?



Assiette de jambon basque grande réserve, 24 mois d'affinage...	Terrine de foie gras de canard mi-cuit à notre façon et tartine de bon pain de campagne grillé...	Boudin noir de cochon basque grillé, recette de Mr Christian Parra...	Saucisse de Toulouse de porc fermier grillée au feu de bois, ô mètre...	Saucisse sèche bio, équitable et régionale, ô mètre...
100 gr... 8,50 € 200 gr... 16 €	100 gr... 9,50 € 200 gr... 18 €	1 tranche... 9,50 € 2 tranches... 18 €	10 cm... 8,50 € 20 cm... 16 €	10 cm... 7,50 € 20 cm... 14 €

Nos entrées...



- « Je suis riz thaï et je le reste !!! » : fines ravioles japonaises Wonton aux langoustines et poivre noir Sarawak, champignons frais et ricotta, bisque des carcasses à la citronnelle et basilic thaï, pointes d'asperges vertes cuites croquantes et œufs de saumon sauvage... — Petite en entrée : 14,50 € / Grande en plat : 19,50 €
- « Cheesus Christ » : feuilleté croustillant, burrata crémeuse des Pouilles et pesto de basilic frais, tomates confites, frou-frou de roquette, huile d'olive et câpres de Sicile, jambon blanc italien à la truffe et œuf poché, poudre d'olives noires... — 13,50 €
- « Miel Gibson » : comme un avocado toast, tartine toastée aux 5 céréales, salsa verde d'avocat au citron vert et coriandre fraiche, pickles d'oignons rouges, pastrami de bœuf fumé, œufs brouillés à la crème, Comté et ciboulette, salade de jeunes pousses, vinaigrette au miel de fleurs sauvages et graines de grenade... — 12,50 €
- « J'm en fish, je fume !!! » : filets de saumon frais fumés au bois de hêtre dans notre fumoir, jus vert à l'aneth et citron, blinis croustillants et crème d'Isigny, verdure du jardin... — Petite en entrée : 15,50 € / Grande en plat : 19,50 €

Salad' Bar...



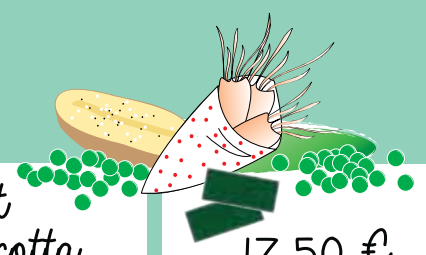
- « Bread Zeppelin » : bagel bio toasté, asperges vertes al dente, mayonnaise légère au citron vert montée à l'huile de noisette, coeur de faux-filet de boeuf juste snacké, tranché fin et assaisonné au sel de Camargue à la truffe, copeaux de mimolette, frou-frou de roquette, tomates confites et noix de cajou torréfiées au sirop d'érable... — 16,50 €
- « Vegan Markle » : tempura d'asperges vertes et mayonnaise végétale à la crème de soja et estragon frais, curry jaune de carottes au lait de coco, gingembre, citron vert et coriandre fraiche, pain grillé au petit épeautre, piperade de poivrons rouges à l'huile d'olive, sel de Camargue à la truffe et graines de courge, pousses de betteraves germées... — 18,50 €

● Tous nos pains viennent de la Boulangerie Flagrant Délice ●



Nos plats...

Nous proposons également nos grillades à emporter !!!



• « I beleive I can fry » : fish and chips d'encornets en tempura croustillante, citron vert grillé, petite sauce tartare à l'estragon frais et algue nori, écrasé de petits pois à la ricotta et menthe fraiche et au choix : pommes de terre à la peau au sel à la truffe ou salade verte...	17,50 €
• « My name is Bun, James Bun » : dans un buns tout moelleux, steak haché de Charolais au couteau et œuf à cheval, bacon croustillant et cheddar fondu, salade croquante et tomates du jardin, frites fraîches... ✸ (double steak, double bacon, double cheddar)	Simple : 16,50 € Double✸ : 20,50 €
• « Serial steaker !!! » : tartare de bœuf au couteau XXL préparé à votre façon, salade verte et copeaux de Parmigiano Reggiano, cornet de frites fraîches...	18,50 €

Steak House...

• « Les brochettes bronzées au feu de bois » : boeuf (faux-filet) , poulet mariné ou coeurs de canard...	4€ / pc
• « Accompagnement des brochettes » : frites fraîches... 3,50 €, salade verte/vinaigrette balsamique... 3,50 €, brochette de légumes grillés... 4 €, curry jaune de carottes au lait de coco, gingembre, citron vert et coriandre fraiche... 4,50 €	



Toutes les grillades suivantes sont bronzées au feu de bois et accompagnées de frites fraîches !

• Entrecôte de boeuf du boucher	• Côte de boeuf à l'os (pour 2 personnes)	• Bavette Black Angus	• Côtes d'agneau
22,50 €	59 €	21,50 €	22,50 €
• Entrecôte maturée Simmental	• Côte de boeuf maturée Simmental (pour 2 personnes)	• Côte de cochon basque	• Magret de canard entier
35 €	75 €	20,50 €	22,50 €

✸ « Les sauces gourmandes qui vont avec » : crème douce de gorgonzola, sauce au poivre vert, crème de foie gras, sauce tartare à l'estragon frais... 2€ / la sauce, os à moëlle rôti à la fleur de sel et pain grillé... 4€



Maître Corbeau sur un arbre perché...

• Sélection de fromages de Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Fromager, frou-frou de verdure...	8€



Nos desserts...

• « Dolce & Banana » : gâteau caramel/banane, chantilly double crème...	8€
• « Sweet- burger » : buns brioché, gelée à l'abricot, crème tropézienne à la vanille, frites d'orangettes au chocolat noir d'équateur...	8€
• « Bubble Tea vegan » : thé vert bio de Chine au jasmin, perles du Japon boba, sirop, jus et tartare d'ananas frais bio, lait végétal de coco bio...	8€
• « Ca- fée Carabosse » : un bon café, des petites douceurs...	8€
• « Chocapic !!! » : fondant coeur coulant au chocolat noir d'équateur, nage de mangue et fruits de la passion infusée à la verveine...	8€
• « Ça suffruit comme ça !!! » : fraises ou framboises (selon marché) , sucre ou chantilly...	8€
• « Le Colonel... » : sorbet citron pressé et Vodka polonaise...	8€
• « L'Amiral... » : crème glacée menthe/chocolat et Get 27...	8€
• « Le Général... » : sorbet poire et Williamine...	8€
• « Nos crèmes glacées et sorbets... » : Chocolat, Vanille de Madagascar, Fraise avec morceaux, Menthe/Chocolat, Poire, Citron pressé...	1 boule : 2,80 € 2 boules : 4,80 € 3 boules : 6,30 €



Liste des allergènes et origine des viandes sur demande. Prix nets et service compris. Carte non-contractuelle et sujette à modification. Boisson non comprise.