



Menu

TAPAS À PARTAGER

Houmous de pois chiche au cumin et huile d'olive, accompagné de blinis 	9 €
Panisse marseillaise, émulsion aioli et piment d'Espelette 	12 €
Saint-Marcellin rôti au miel avec son pain du boulanger, garni de pesto et de pistaches 	13 €
Escale en Asie : nems de poulet et sa sauce sucrée	13 €

ENTRÉES

Velouté de potimarron, morceaux de lard et petits croûtons	12 €
Saumon gravlax et sa « cheese cream » accompagnés de blinis	16 €
Foie gras et son pain brioché	21 €

SALADES

César du set	17 €
Salade fermière : pommes de terre, haricots verts, lardons, œufs, sauce gribiche	18 €

PLATS

Blanquette de veau traditionnelle	24 €
Ribsteak (côte de bœuf tomahawk 1 kg - à partager)	79 €
Souris d'agneau rôtie et confite	26 €
Volaille farcie aux champignons et sa sauce citronnée	22 €
« 7 burger » (steak façon bouchère - 180 gr)	24 €
Mi-cuit de thon au sésame	25 €
Saumon snacké à la plancha et son beurre blanc citronné	23 €

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre (écrasée à l'huile d'olive)	4,5 €
Frites-allumettes maison	4,5 €
Riz basmati	4 €
Haricots verts	4 €
Cœur de sucrine	4 €

PÂTES

Pâtes à la daube provençale	21 €
Pâtes au homard, médaillon snacké, compotée de fenouil et citron confit	23 €

FROMAGES

Notre sélection de fromages à l'assiette : Roquefort, Saint-Marcellin, Comté, accompagnés d'une salade de mâche et d'une confiture de figues	10 €
--	------

DESSERTS

Nos desserts sont réalisés par le chef pâtissier Bastien Maurel

Crème caramel à la vanille	9 €
Riz au lait	9 €
Carpaccio d'orange à la cannelle	9 €
Mi-cuit au chocolat	9 €

MINOTS

(-10 ans)

Un steak haché du boucher ou tenders de poulet ou saumon snacké, accompagné(s) de frites ou haricots verts

Un bâtonnet de glace

Un sirop ou une boisson 33 cl.

FORMULE MENU DU JOUR

Du lundi au vendredi, le midi uniquement

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 25 €*

Entrée + Plat + Dessert – 30 €**

*Tarif membre : 20€ ** Tarif membre : 25 €