



Notre Carte d'Été



Notre Carte de saison :

Entrée : de 13 à 18€,

Plat : de 19 à 23€,

Dessert : de 9 à 14€...

... à associer selon vos envies.

L'Ardoise du Midi:

Le chef vous propose chaque semaine des plats différents, à associer selon vos envies,

uniquement le midi, hors week-end et jours fériés. (voir ardoise)

Lunch only, not available on saturday, sunday and public holidays.

Entrée : 6€ Plat : 10€ Dessert : 5€

Notre carte est tributaire du marché, ce qui explique les éventuels changements de dernière minute, ou la rupture occasionnelle d'un produit. Nous vous encourageons à ne pas modifier la composition des plats afin de ne pas en perturber l'équilibre.

Merci de votre compréhension.

Prix TTC. Service compris.



Nos Entrées

100% fait maison



- Gaspacho de melon aux tomates séchées, huile d'olive au basilic **13€**
d'Emmanuelle Laffon, toast de chèvre frais et de bouet Catalan de Gaby et Julien Cano.
Melon and dried tomatoes cold soup with basil olive oil, fresh goat cheese and Catalan dried sausage.
- Bohémienne de légumes du soleil au romarin et piment d'Espelette, **13€**
éclats de sablé au parmesan.
Candied sunny vegetables with rosemary and Espelette pepper, parmesan cheese shortbread.
- L'inspiration estivale du moment de Laurent et Mickaël **13€**
Summer starter of the moment.
- Tataki de thon, marinade sésame, w asabi et gingembre, **17€**
rillettes de poissons au citron vert et aux herbes fraîches des Herbiers.
Tuna tataki marinated with sesame, wasabi and ginger, fish rillettes with lime and herbs.
- Foie gras de canard IGP Sud-Ouest mi-cuit en terrine au Muscat, **18€**
fruits d'été rôtis au miel du Domaine des Abeilles.
Semi-cooked home-made foie gras terrine with Muscat, roasted fruits with honey.

Prix TTC. Service compris.



Nos Plats

100% fait maison



- Ceviche de thon à la coriandre, marinade de lait de coco au citron vert et au gingembre, julienne de légumes croquants. **23€**
Tuna ceviche with lime and ginger cocomilk marinade, crisp thinly-shredded vegetables.
- Planxa de seiches en persillade aux pignons, aioli et légumes d'été grillés. **21€**
Chopped-parsley cuttle-fish with pine kernels, aioli and grilled summer vegetables.
- Pavé de poisson du moment, concassée de tomate aux olives, chips de pain à la tapenade et quinoa gourmand. **22€**
The fish of the moment, coarsely chopped tomatoes with olives and tapenade bread crisps.
- Tartare de veau Primeur des Pyrénées au couteau à notre façon, vinaigrette au pesto, roquette et pommes de terre roties de Joël Ormeno. **20€**
Veal tartare (raw meat), pesto vinaigrette, rocket and roasted potatoes from Palau.
- Brochette de poulet français marinée façon Teriyaki, polenta grillée et mini légumes rôtis. **19€**
Asian marinated chicken skewers, grilled polenta and roasted small vegetables.
- Pavé de cochon fermier « El Tirabuixó », crumble d'herbes fraîches, jus à l'ail cramé et écrasé de pommes de terre au chorizo. **22€**
Farm thick pork steak, fresh herbs crumble, garlic juice and mashed potatoes with chorizo.

Surveillez également les ardoises, le chef vous propose régulièrement des suggestions de viande du moment et de pêche locale.



Nos Desserts

100% fait maison



Assiette de fromages affinés. 10€
Selection of ripe cheese.

Le Summer Macaron de Julien. 9€
The special < summer > macaron.

Panna-cotta au miel du Domaine des Abeilles et thym citron des
Herbiers et ses fruits d'été. 9€

Honey and lemon-thyme panna-cotta, summer fruits selection.

Sablé coco autour de la mangue. 9€
Mango and coco shortbread.

Assiette gourmande (sélection des desserts ci-dessus) 11€
Selection of the previous desserts.

L'indémoudable Biscuit coulant au chocolat l'Or Sang 66% by Galia Grau,
crème glacée noisette. (nécessite 15mn de préparation) 14€

Fondant Chocolate Cake, served with salted caramel ice-cream.

Nos Coupes de glace : 9€

Coupe Ancienne Ecole (nougat, cacahuète, caramel fleur de sel, coulis caramel, chantilly).

Coupe Estivale (mangue, abricot, vanille, coulis de mangue, chantilly).

Coupe Fruits Rouges (framboise-litchi, fraise, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly).

Coupe Colonel (2 boules citron vert, Vodka).

Ou parfums au choix (maximum trois boules) parmi : abricot, cacahuète, café, caramel, cassis, chocolat, citron vert, crème d'Isigny, fraise, framboise-litchi, mangue, noisette, nougat, passion, pistache, rhum-raisins, vanille.

La boule de glace : 2,50€

Supplément chantilly : 1,50€

Glaces élaborées par un artisan glacier français. Histoires de Glaces

dans le respect de la tradition et du savoir-faire artisanal, à partir de produits nobles et authentiques.

Prix TTC. Service compris.