



LA CARTE



Les Salades de Saison

La Salade Grecque aux Olives de Kalamata

Tomates multicolores, concombre, poivron vert, oignon rouge, feta, basilic, menthe fraîche, olives de kalamata, jus de citron jaune, huile d'olive extra vierge



16,90

La Salade Café de Paris

Blanc de poulet mariné, tomate, œuf dur, roquette, olives noires, anchois, radis, haricots verts, champignon blanc, piquillos, oignon rouge, copeaux de grana padano

18,40

La Salade de Légumes Rôtis à la Ricotta

Aubergine, courgette, poivron rouge, oignon, céleri, tomate, ricotta fraîche

17,90

La Salade de Cabillaud au Fenouil et à l'Orange

Cabillaud poché, segments d'orange, fenouil émincé, haricot vert, pois gourmands, mesclun de salade, coriandre, graines de pavot, vinaigre de pomme, huile d'olive extra vierge

19,90

Le Carpaccio de Poulpes au Combawa et à la Coriandre

Jus de citron jaune, huile d'olive extra vierge, cebette émincée, zeste de Combawa, coriandre fraîche

19,80

Les Entrées

Les 6 huîtres creuses au Mirin façon Eurasienne

6 huîtres de Charente « fines de claires de Marennes Oléron » n°3 moyennes, concombre, oignon vert, Mirin, soja, citron vert

15,90

La Planche de Jambon Ibérique, race du Roc de Batallé «Gran Reserva» Pan Con Tomate env. 100 g.

Jambon espagnol, plus de 15 mois de sèche, accompagné de pain grillé, huile d'olive extra vierge, ail et tomate

22,50

Le Fritto Misto di Mare, «Sauce Tartare»

Assortiment de poissons frits, calamar, poulpe, crevette, jols

21,90

L'Assortiment de tapas du Jour Seul ou à Partager

27,90

Les Moules

Les Moules à la Marinière accompagnées de Frites

17,80

Les Moules Fleurettes (à la crème) accompagnées de Frites

18,70

Les Moules Gratinées au Beurre d'Amande accompagnées de frites

Beurre, ail, persil, chapelure, poudre d'amande

18,90

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains produits peuvent manquer à la carte.

Les Classiques

Le Carpaccio de Bœuf (env. 150 gr) accompagné de Frites	18,70
Huile d'olive extra vierge, jus de citron jaune, basilic, câpres, copeaux de grana padano	
Le Tartare 100 % Pur Bœuf (env. 180 gr) accompagné de Frites	19,80
L'Original Burger	18,90
Bœuf haché, lard fumé, salade, oignon rouge, tomate, cheddar, cornichon, accompagné de frites et salade	
Les Lasagnes al Forno de la Maison	18,90
Le Foie de Veau Poêlé au Xéres, Purée de pommes de terre à l'huile d'olive	24,50
Le Wok de Poulet aux légumes croquants et soja	21,00
Blanc de poulet mariné, légumes croquants, courgette, oignon rouge, poivron rouge, gingembre, germe de soja, coriandre, champignon blanc, pois gourmand, graine de sésame	

Les Grillades

La Grillade de Calamar «Sauce Verte»	22,90
Sauce verte : anchois, câpres, persil frais, basilic, menthe fraîche, vinaigre balsamique blanc, huile d'olive extra vierge, moutarde	
Le Pavé de Cabillaud à la Plancha «Façon du Chef»	22,90
Cabillaud, tomate, poivron rouge, poivron vert, pomme de terre, œuf frit accompagné d'une sauce Chermoula	
Le Pavé de Thon mi-cuit aux Épices Douces	23,50
Marinade : coriandre moulue, cumin, paprika, huile d'olive extra vierge Assaisonnement : sauce soja, jus de citron vert, huile d'olive extra vierge, coriandre fraîche	
La Brochette de Gambas à l'Indonésienne	23,90
Queues de gambas décortiquées, gingembre, citronnelle, ail, jus de citron vert, sauce soja, huile d'olive extra vierge	
La Pièce de Bœuf du Jour Façon Thaï	22,50
Echalote, coriandre fraîche, citronnelle, menthe fraîche, ciboulette, piment frais, jus de citron vert, ail, sauce soja, sauce d'huître, pulpe de tamarin, sauce nuoc mam	
La Tagliata de Rumsteak à la Florentine	22,50
Pièce de bœuf grillée Badigeonnée d'huile à l'ail sur lit de roquette et copeaux de grana padano, huile d'olive extra vierge, vinaigre balsamique	
L'Entrecôte de Bœuf «Sauce Black Malabar Pepper»	24,90
La côte Malabar au sud ouest de l'Inde est connue pour produire les meilleurs poivres au monde. Le poivre noir de la côte de Malabar est l'ancêtre de tous les poivres. Ses grains sont bruns noirs, d'une extrême finesse, à l'odeur boisée et fruitée. Chaleureux en bouche, il laisse une persistance et une agréable et douce acidité	
La Côte de Cochon Fermier en Cocotte, au Jus de Thym (pour 1 pers. env. 500 g)	26,50

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés d'une garniture du jour.

La Suggestion du Jour à l'Ardoise

Le midi du lundi au samedi sauf jours fériés

Suivant le marché quantité limitée

La Crèmerie Le Petit Chèvre à l'Huile d'Olive accompagné de mesclun de salade au gros sel 8,40

FORMULE ENFANT 13,90

(disponible jusqu'à 10 ans)

Fisch and chips ou Spaghettis aux polpettes

Crème glacée 2 boules au choix

LA MAISON N'ACCEPTÉ PLUS LES CHEQUES



DÉLICES & GOURMANDISES



Le Café Gourmand du Jour	8,90
Le Dessert du Jour	7,90
Le Cheesecake au Citron Revisité	7,90
Le Mœlleux tout Chocolat et sa crème glacée à la vanille	8,40
Le Tartare d'Ananas «Façon Mojito» Rhum blanc, sirop de sucre, citron vert, menthe fraîche	8,50
Les Profiteroles au Chocolat	11,00
Les Fraises en saison (supplément Chantilly 2,60)	7,80

Les Glaces

Pêche ou Fraise Melba Deux boules de crème glacée vanille, pêche au sirop ou fraises, gelée de groseille, chantilly	9,90
Café ou Chocolat Liégeois Deux boules de crème glacée café ou chocolat, espresso glacé ou chocolat froid, chantilly	9,90
Banana Split Une boule de crème glacée vanille, une boule de crème glacée chocolat, une boule de sorbet fraise, banane fraîche, sauce chocolat, chantilly	11,00
Poire Belle-Hélène Deux boules de crème glacée vanille, poire au sirop, sauce chocolat, chantilly	10,50
Hérisson Une boule de crème glacée vanille, une boule de crème glacée chocolat, meringue, sauce chocolat, pignons, chantilly	10,50
Collobrières Une boule de crème glacée aux marrons, une boule de crème glacée vanille, crème de marrons, chantilly	9,90
Bounty Deux boules de crème glacée noix de coco, sauce chocolat, chantilly	9,90

Notre sélection de glaces



trois parfums au choix 9,50

Cookie dough, vanille, cookie mi-cuit, pépites chocolatées

Chocolat fudge brownie, chocolat, brownie

Caramel chew chew, caramel, caramels mous

Strawberry cheesecake, fraise, cheesecake, pâte à cookie

Les Classiques

Trois parfums au choix	7,50
Crèmes Glacées Vanille, café, chocolat, praliné, marrons, noix de coco, caramel, pistache	
Sorbets Fraise, citron jaune, poire, mangue	
Supplément chantilly	2,60

Coupes alcoolisées

Colonel Trois boules de sorbet citron jaune, vodka	11,00
Palermitaine Trois boules de sorbet citron jaune, limoncello	11,00
Prince Noir Trois boules de crème glacée chocolat, whisky	11,00
Affogato Trois boules de crème glacée vanille, crème de whisky Bailey's	11,00