# ENTRÉES

| | |
|---|---|
| Beignets de Calamars et aïoli | 9.50€ |
| Assortiment de la mer<br>Seiche, beignets de calamars, éperlans | 14.90€ |
| Tartare de St Jacques au citron vert | 14.90€ |
| Petite friture d'éperlans | 7.90€ |
| Carpaccio de bœuf Charolais~VBF*~<br>avec pesto, câprons et parmesan | 11.90€ |
| Soupe de poissons<br>Avec rouille, croutons et fromage | 12.50€ |
| Camembert au four avec salade | 9.50€ |
| Camembert + charcuterie<br>Option jambon truffé +1.50€ | 14.50€ |
| Tacos pulled pork (2pièces) | 11.90€ |
| Tacos crispy chicken** (2pièces) | 11.90€ |

(galettes de blé garnies d'effiloché de porc ou tenders de poulet, guacamole, crème, Sauce salsa, oignons pickles, maïs, cheddar fondu)

* : VBF : Viande Bovine Française
** :Filet de poulet panés hallal

## Accompagnements en supplément

Frites ou Légumes 3.50 €

Frites + cheddar fondu et oignons frits 6€

PlancheCharcuterie
18.50€
Jambon truffé , charcuterie et paté artisanal

## Nos Bowls

### Poke Bowl

Crudités sur un lit de riz, sauce sésame/soja/ponzu

**Le Poke Végétarien 13.50€**

**Le Poke Saumon 16.90€**

**Le Poke Crispy Chicken** 15.90€**

**Le Poke mixte (saumon, chicken**) 17.90€**

### Buddha Bowl 14.90 €

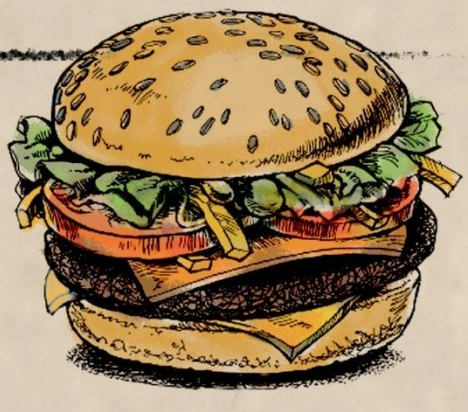
Quinoa, légumes cuits et crus, pois chiches marinés, hummus maison vinaigrette orientale

## Salades

Salade Cabécou 15.90€
Toasts de chèvre chaud au miel sur, fruits secs, pancetta artisanale grillée

Salade César 16.90€
Poulet croustillant**, œuf, parmesan, oignons crispy, croutons, sauce césar

# PLATS



## Côté Terre au grill

| | |
|---|---|
| Brochette de poulet marinée *sauce exotique* | 16.90€ |
| Magret entier (330g env.) *sauce au choix* | 24.50€ |
| Entrecôte (330g env.) *sauce au choix* | 24.50€ |
| Pluma de Porc (250g) *sauce au choix* | 16.90€ |

## Nos tartares Bœuf charolais au couteau VBF*

(170g)-Servis avec salade et frites-

| | |
|---|---|
| -Classique *préparé ou non* | 16.90€ |
| -Double XL *préparé ou non* | 26.50€ |
| -Mi-cuit *déjà préparé et légèrement cuit* | 16.90€ |
| -Italien *(parmesan, tomates séchées, pesto, câpres)* | 18.50€ |
| -Thaï *(soja, sésame, menthe, coriandre, gingembre)* | 18.50€ |
| Double Carpaccio de Bœuf charolais *avec pesto, câprons et parmesan* | 20.90€ |

Tous nos plats sont servis avec
Frites ou Salade
ou Légumes/féculents.

Sauces maison au choix :
Exotique, poivre, roquefort

*Supplément cheddar fondu et oignons Crispy sur vos frites*
2.50€

**Tacos pulled pork ou crispy chicken**** 16.90€ (3pièces + frites)

*Galettes de blé garnies d'effiloché de porc ou tenders de poulet, guacamole, crème, Sauce salsa, oignons pickles, maïs, cheddar fondu*

## Burgers Maison

Avec viande hachée de bœuf fraîche -VBF*-Occitanie
100% Race à viande -170g- Pain artisanal

*18.90€*

*Supplément Nappage Cheddar + oignons crispy sur les frites ou le burger : 2.50€*

Option Double steak 25€

Burger Source : Bœuf grillé, salade, tomates, oignons confits, cheddar fondu, sauce tartare

Burger Texan : Bœuf grillé, pancetta grillée, salade, tomates, oignons confits cheddar fondu sauce Barbecue.

Chicken Burger : Poulet pané, salade, tomate, oignons confits, cheddar fondu, sce tartare

Pulled pork Burger : Emincé de porc mariné façon barbecue, pancetta grillée, salade, tomates, oignons confits cheddar fondu sauce Barbecue

## Spécialité

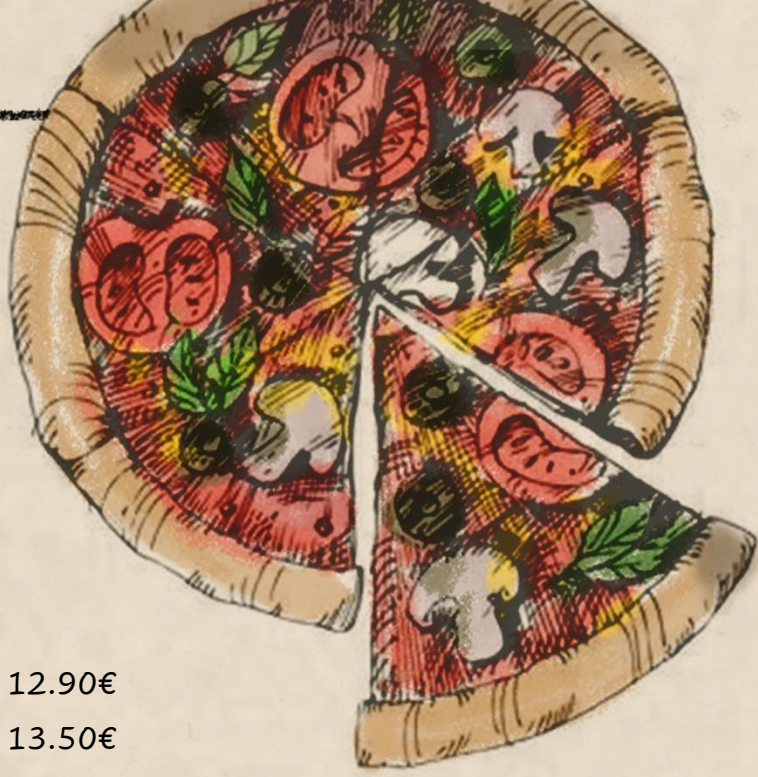
Panier du pêcheur
56.90€ (2 personnes)

Assortiment de poissons, poulpe, seiches et éperlans servi dans un grand panier à partager
*avec accompagnements et différentes sauces*

## Côté Mer à la plancha

| | |
|---|---|
| Filet de Merlu *à l'Aïoli chaud* | 16.90€ |
| Filet de Loup *à l'huile vierge* | 17.90€ |
| Thon *sauce thaï et sésame ou persillade* | 17.90€ |
| Seiches et chorizo *condiment chimichourri* | 17.50€ |
| Seiches grillée *en persillade* | 16.90€ |
| Tentacule de poulpe *condiment chimichourri* | 21.90€ |
| Pareillade de Poissons *en persillade* (poissons, Poulpe, seiche, éperlans) | 28.50€ |

# Pizzas



Pâte maison à base de farine Italienne
Fromage : Mozzarella et Emmental

*Supplément viande ou fromage 2.50€*
*Supplément œuf ou autre ingrédient 1€*
*Base blanche 0.50 €*

**Parisienne** Tomate, jambon, fromage — 12.90€

**Reine** — 13.50€
Tomate, jambon, champignons, fromage

**Quatre saisons** (végétarienne) — 13.50€
Tomate, poivrons, champignons, tomates fraîches, oignons, aubergines grillées, fromage, roquette

**Palerme** — 14.50€
Tomate, chorizo, oignons, œuf, fromage

**Parmigiana** — 14.50€
Tomate, aubergines grillées, fromage, parmesan, Jambon serrano, roquette

**Chèvre Miel** — 14.50€
Tomate, chèvre, miel, fromage

**Truffée** Nouveau — 14.90€
Base crème, jambon truffé, champignons, fromage

**Yucatan** — 14.90€
Tomate, poulet mariné, poivrons, oignons, crème fraîche fromage

**Carnivore** Tomate, poulet, chorizo — 15.90€
Pancetta, viande hachée, oignons, fromage

**Savoyarde** — 15.90€
Base crème, reblochon, oignons, lardons, fromage

**La Burger** (notre burger texan en pizza) — 16.00€
Tomate, sauce barbecue, viande hachée, cornichons, pancetta, tomates fraiches, oignons, cheddar, fromage

**Quatre fromages** — 16.50€
Tomate, chèvre, roquefort, reblochon, emmental

**Stacciati** — 17.90€
Tomate, Tomates fraîches, pesto, fromage – et après cuisson- : buratta crémeuse, jambon Serrano, roquette, trait de crème de vinaigre balsamique

## Menu COUSCOUS

24.50€

Tous les Vendredi Soir et Samedi Midi

(Sauf pendant l'été)

Couscous Maison à l'agneau
Et merguez Artisanales

***

Tarte, Île flottante, Mousse au Chocolat, Salade de fruits
Pana cotta, ou Glace

Également à emporter !

# Formules Midi

Entrée/Plat OU Plat/dessert
Du Lundi au Vendredi hors fériés

**Le prix formule varie en fonction du plat**

Entrée du moment **ou** Beignets de Calamars **ou** Soupe de poissons **ou** Friture d'éperlans **ou** cassolette d'aubergines à la parmigiana

**ou**

Desserts

(tarte aux pommes **ou** salade de fruits **ou** mousse au chocolat **ou** glace 2 boules **ou** île flottante **ou** pana cotta **ou** fromage blanc)

****

Plat du jour
ou
Pizza Reine ou 4 Saisons
— *17.50€*

ou

Brochette Poulet sauce exotique
ou
Pluma de porc grillée
ou
Seiches et chorizo chimichourri ou en persillade
ou
Filet de merlu à l'aïoli chaud
— *19.90€*

Plat du jour seul 14.90 €
*(les midis en semaine)*

## Menu Enfant 10.50€

(-10ans) avec surprise

Pizza Bambino **ou** Steak haché* **ou** Filets de Poulet crispy* **ou** Jambon blanc supérieur*

(*Servi avec frites ou légumes)

****

Glace ou fromage blanc

Tout changement dans les menus entrainera un supplément

# Menu

## 37.90 €

Choix parmi toutes les entrées ou salades

****

Thon façon Thaï
ou
Seiches et chorizo chimichourri
ou
Entrecôte grillée
ou
Filet de Loup huile vierge
ou
Magret entier Grillé

****

Desserts au choix

## 28.90€

Friture d'éperlans
ou
Soupe de poisson
ou
Beignets de Calamars
ou
cassolette d'aubergines à la parmigiana

****

Filet de Merlu à l'aïoli chaud
ou
Tartare de Bœuf Charolais
ou
Seiches en persillade
ou
Pluma de porc grillée
ou
Brochette de Poulet sauce exotique

****

île flottante ou glace 2 boules ou mousse au chocolat ou pana cotta ou tarte aux pommes ou salade de fruits ou fromage blanc

# Desserts

Salade de fruits
Mousse au chocolat
Tarte aux pommes
Île flottante
Pana Cotta coulis au choix
} 5.90€

Fromage Blanc au sucre 4.50€
+ coulis ou crème de marron 5.00€

Crème brulée
Mystère coulis au choix
Nougat glacé coulis au choix
Moelleux Chocolat
} 7.00€

Tarte Joséphine
(Tarte pommes+ chantilly, Coulis caramel, glace vanille)
Banoffee (banane, spéculoos, chantilly glace caramel, coulis caramel beurre salé)
Brioche façon pain perdu
(+glace vanille et caramel beurre salé)
Moelleux Chocolat gourmand
(+chantilly, crème anglaise et glace vanille)
} 8.00€

Irish /Rhum Coffee 7.90 €

Café/Thé Gourmand 8.50€

Parfums:
Vanille, café, chocolat, caramel, citron, mangue, rhum-raisins, spéculoos, coco, marron, menthe-chocolat, fraise

Coulis:
Chocolat, caramel, fruits rouges, café, caramel salé

## Coupes glacées 8.10€

La Spéculoos (glace spéculoos, vanille, spéculoos en morceau coulis caramel beurre salé, chantilly)

L'Ardéchoise (glace vanille et marron, crème de marrons, chantilly)

L'exotique (glace mangue et coco, morceaux d'ananas, coulis fruits rouges, coco râpée, chantilly)

Banana Split (glace vanille, fraise, Chocolat, coulis chocolat, banane chantilly)

La Bounty (glace coco, coulis chocolat, coco râpée chantilly)

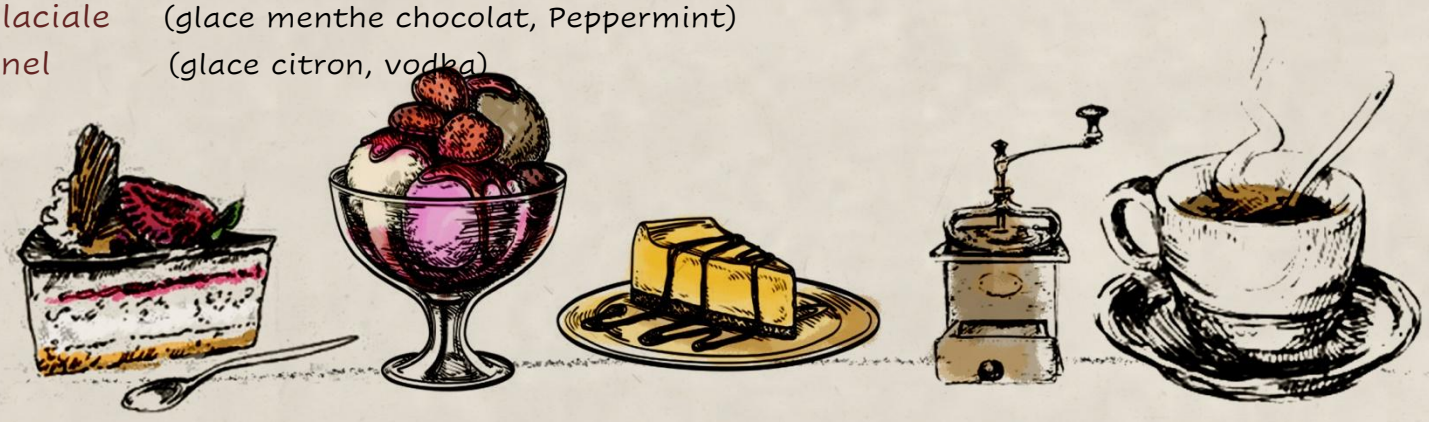
Dame Blanche (glace vanille, coulis chocolat, chantilly)

La Snikers (glace chocolat, vanille et caramel, coulis caramel beurre salé et chocolat, cacahuètes) Nouveau !

Nos liégeois : Chocolat, Café ou Caramel + glace vanille, coulis et chantilly

## Coupes glacées avec alcool 9.10€

Martiniquaise (glace Rhum-raisins, rhum brun, chantilly, morceaux d'ananas)

La Glaciale (glace menthe chocolat, Peppermint)

Colonel (glace citron, vodka)