

# La carte

## **Nos caprices à partager**

Assiette de jambon ibérique, bruschetta	21 €
La boîte de sardines « Millésimées 2022 »	19 €
Artichauts (Camu), vinaigrette	18 €
Saint Marcellin au four et ses toasts	13 €
Maatjes, carpaccio de tomates, haricots	1 pc /8 € - 2 pcs 16 €

## **Nos entrées**

Les croquettes aux crevettes grise maison.	21 €
Carpaccio de boeuf Holstein, sauce cipriani.	18 €
Buratta, carpaccio de tomates cerises	20 €
Nobashis en tempura, mayo wasabi, salade croquante	17 €
Terrine de campagne « Noir de Bigorre » et cornichons.	16 €
Moules de bouchot, chorizo et tomates cerises.	21 €

## **Nos plats**

Américain maison, frites, salade	23 €
La pièce du boucher, sauce poivre, frites et salade.	27 €
La côte à l'os (2cvts) origine Irlande, frites maison, salade et 3 sauces	75 €
Les anguilles au vert, frites.	34 €

## **Suggestions**

Darne de turbot, sauce béarnaise, salade croquante et frites	37 €
--	------

## **Nos desserts**

Dame blanche, glace vanille, chantilly maison et chocolat chaud	10 €
Brownies aux noisettes « maison », glace caramel beurre salé	9 €
Trio de sorbets	10 €
Rhubarbe confite, glace aux amandes.	10 €
Brioche perdue, caramel beurre salé, fruits de saison	10 €
Tarte tatin « Brian Joyeu » et sa glace vanille	14 €
Saint Marcellin au four	13 €
Fraises et meringue croquante	12 €