

LA CARTE



LES CONVIVIALES

Picanha de bœuf chimichurri +/- 140g | 18 €

Pièce de boeuf (VF), slichée marinée accompagné de sa sauce chimichurri.

—

Fish & Chips - dit « Chippies » | 17 €

Dos de cabillaud frais, le reste secret
From Manchester to Sète with love.

—

Bun's du moment (2 burgers au choix) | 18 €

- P'tit Maq: tempura maquereau sauce au beurre blanc, pickles oignons ni rouges, crêma cheese, salade.
- Caesar: filet de poulet croustifondant mariné, parmesan, salade, sauce Caesar oignons rouges.

—

Poulet Karaage +/- 140gr | 16 €

Poulet fermier mariné frit/laqué. *Croustifondant*

—

Duo de brochette Saganáki | 13 €

Fêta du fromager pané et sa (vraie) salade grecque.

—

Oeuf en « Y » | 8 €

Oeuf du poulailler frit, sauce moutarde à l'ancienne, miel caramélisé, chips de bacon.

—

Harengs | 13 €

Filets de harengs marinés oignons carottes petites pommes de terre vapeur.

—

Carpaccio de bœuf | 16 €

Bœuf Du Boucher en salaison travaillé en transparence, tartare de tomate et tout l'amour du chef.

—

Pancake douceur | 7 €

Pancakes maisons avec insert patates douces, caramel thym accompagnée des crême fromage blanc dont la recette restera secrète..)

DESSERTS

Brioche perdues | 8 €

Caramel beurre salé/orange, fruits rouges

Tarte tatin | 8 €

Fondant chocolat | 8 €

Compote du H | 6 €

Red Toast | 15 €

Toast de pain de la boulangerie « *La Carioca* »
Poivron charbon, ricotta, poivron encore et mariné cette fois.

—

Pink toast | 14 €

Toast de pain de la boulangerie « *La Carioca* »
houmous de betterave, épices, noisettes, sorbet betteraves et fêta bio.

—

Trilogie fraîcheur | 12 €

-Fenouil, marinade agrumes, aneth et poivre de Madagascar.....

-Betterave ala Petra

-Tagliatelles de concombre glacé, crème de sésame, piment (léger).....

—

Salade thaï | 11 €

(Salade, chou rouge, carotte, chou chinois, menthe, coriandre, sésame, cacahuète).

—

Trypyptique de tomates | 13 €

-Tomates et pêches blanche en frisson râpées sur mozzarella.

- Pan bon tomate revisité,émulsion surprise.

- Tomate à la provençale glacées.

—

Chèvres 3 affinages | 7 €

Chèvre frais, demi sec, sec + (gelée de thym + fruits de saisons)de la crèmerie

« *Marie-Anne Gros* ».

—

French Fries | 7 €

Frites maisons double cuissons. Tandoori & ail semoule.

—

Soufflets dauphinois | 7 €

Soufflés légers et croustillant de céleri.

Laqué dans son huile aromatique.

.....

Glaces & Sorbets :

1 B | 3 €, 2 B | 5€, 3B | 6,5€