

# La carte

## Nos caprices à partager

La ratatouille « de nos vacances » et croûtons à l'ail	13 €
Assiette de jambon ibérique, bruschetta	21 €
La boîte de sardines « Millésimées »	19 €

## Nos entrées

Tartare de thon rouge.	21 €
Les croquettes aux crevettes	21 €
Aubergine laquée au miso, piments doux, sésame et coriandre	14 €
Nobashis en tempura, mayo wasabi, salade croquante	17 €
Les 6 escargots en coquilles, beurre persillé	15 €
Moules de Zélande ail et crème, oignons des Cévennes	21 €

## Nos plats

La pièce du boucher, salade, frites maison, sauce poivre	27 €
La côte à l'os (2cvts) origine Ecosse, frites maison, salade et 3 sauces	72 €
Américain maison, frites maison, salade	23 €
Filets de rouget, pesto rouge, artichauts et ratatouille	31 €
Les anguilles au vert, frites maison	34 €
Suggestion: Dos de maigre rôti sur peau, linguini à l'encre de sèche, mange-tout, crevettes et curry coco citronnelle	32 €

## Nos desserts

Dame blanche, glace vanille, chantilly maison et chocolat chaud	10 €
Fraises belges aux poivres de timut	12 €
Brownies aux noisettes, glace caramel beurre salé, chantilly	9 €
Trio de sorbets (Fraise, citron, ananas-gingembre)	10 €
Brioche perdue, caramel beurre salé, fruits de saison	10 €
Tarte tatin « Brian Joyeu » et sa glace vanille	14 €