



Les entrées

LES PETITS FARCIS 12.50 €

Origine Espagne

Cochon ibérique haché enroulé d'une feuille de chou et laqué au jus de viande, noisettes grillées

● LA VÉGÉTARIENNE 14.00 €

Lentilles corail marinées au piment d'espelette, betteraves sous toutes ses formes et vinaigrette asiatique

LES ENDIVES AU JAMBON 14.50 €

Endives au jambon, béchamel à la truffe, carmines croquantes

● LE BOEUF MARINÉ 15.00 €

Origine France

Bavette de boeuf marinée, vermicelles de riz, chou blanc, chou rouge, radis noir, cacahuètes

POISSON EN CÉVICHE 16.00 €

Pêche locale selon arrivage en ceviche à l'orange sanguine, chips d'agrumes

LES RAVIOLES 16.00 €

Origine France

Ravioles maison au paleron de boeuf, purée de légumes

● Le mini Guest

(conseillé pour les -10 ans) 12.00 €

Mini burger boeuf haché maison, cheddar, ketchup

Ou Mini burger blanc de volaille croustillant, cheddar, ketchup

+ Frites fraîches

+ Compote de pommes maison

Ou Cookie

+ Fruitshoot

Ou Sirop à l'eau

Ou Eau Minérale (Zilia)

Les plats

● LA FAJITAS DE VOLAILLE 15.00 €

Origine France

Galette de blé, blanc de volaille fermier, assortiment de chou et sauce fromage blanc aux herbes

RISOTTO DU JOUR 18.50 €

Risotto Arborio au vieux Parmesan (24 mois d'affinage)

LE PRESSÉ DE VOLAILLE 21.00 €

Origine France

Pressé de volaille des Landes de M.Tauzin, sauce forestière et champignons de Paris

COCHON IBÉRIQUE 28.00 €

Origine Espagne

Côte de cochon ibérique en cocotte, pommes mitraille confites, chou de Bruxelles et lard de Colonnata

TARTARE DE BOEUF 17.50 €

Origine France

Bavette du flanchet taillée au couteau, pépites de moliterno à la truffe, câpres liliput, jaune d'oeuf

LE POULPE RÔTI 21.00 €

Poulpe rôti, émulsion chorizo, chou de Bruxelles, croustillant ibérique

L'AGNEAU SNACKÉE 22.00 €

Origine France

Epaule d'agneau snackée, salsifis cuits en croute de sel, pommes de terre grenaille et tomates confites

RIS DE VEAU 32.00 €

Origine France

Purée de pommes de terre fumée et asperges vertes de Provence

La sélection de viandes mûrées

ENTRECÔTE FRANÇAISE 25.00 €

Origine France (300 gr)

L'entrecôte française est une pièce délicate avec une graisse bien répartie et une jutosité importante.

ENTRECÔTE ARGENTINE 28.00 €

Origine Argentine (300 gr)

L'entrecôte argentine se caractérise par un persillé fin et une chair très aromatique.

CÔTE DE BOEUF ANGUS

Origine Écosse - Irlande 9.00 € / 100 gr

La proportion viande / gras est parfaitement équilibrée faisant ressortir des arômes de noisette.

Les burgers créations

● L'ORIGINAL

Bœuf haché maison, cheddar, oignons doux, cornichons, sauce Guest, iceberg

Garniture : frites fraîches ou potatoes

15.00 €

Option 180 g : 18.00 €

● LE BLEU BBQ

Boeuf haché maison, bleu Bavierola, oignons rouges snackés, poitrine de porc fumée, sauce barbecue maison, iceberg

Garniture : frites fraîches ou potatoes

16.00 €

Option 180 g : 19.00 €

LA VOLAILLE FERMÈRE

Blanc de volaille fermier croustillant, Comté (affiné 12 mois), champignons de Paris à la crème, pousses de moutarde

Garniture : frites fraîches ou potatoes

17.00 €

LE NUSTRALE

Veau haché maison de Jacques Abbattucci, tomme de brebis Valicella, vuletta de Dumè Cesari, asperges de Provence, mayonnaise maison

Garniture : frites fraîches ou potatoes

19.50 €

Les burgers à composer

● COMPOSEZ VOTRE BURGER COMME À LA MAISON !

1 - Sélectionnez votre base

Bœuf haché maison (130 gr)	8.00 €
Boeuf haché maison (180 gr)	11.00 €
Blanc de volaille fermier crousti	9.00 €
Épaule d'agneau confite	11.00 €
Filet de mérrou croustillant	15.00 €
Galette de pommes de terre	5.00 €

2 - Sélectionnez votre fromage

Cheddar	2.50 €
Bleu Bavierola	
Raclette Morbier	
Fromage à la truffe	
Comté (affiné 12 mois)	
Camembert de Normandie	
Fromage de chèvre	

3 - Sélectionnez votre garniture

Salade Iceberg ou Roquette	0.50 €
Oignons rouges snackés	1.00 €
Oignons doux	
Cornichons	
Poivrons rôtis	
Poitrine de porc fumée	2.00 €
Oeuf au plat BIO	

4 - Sélectionnez votre sauce

Ketchup	0.50 €
Barbecue	
Mayonnaise	
Sauce Guest	
Fromage blanc aux herbes	
Mayonnaise arrabiatta	
Mayonnaise à la truffe	1.50 €

5 - Sélectionnez votre garniture

Frites fraîches	4.00 €
Potatoes de grenaille	
Légumes de saison	5.00 €

Les sauces maison

Barbecue	1.50 €
Mayonnaise arrabiatta	
Sauce Guest	
Fromage blanc aux herbes	
Sauce Bleu Bavierola	2.50 €
Sauce Cheddar	
Mayonnaise à la truffe	