



## NOS FRAÎCHEURS

- Les entrées -

### LE POTAGER 12.50 €

Création du moment selon les légumes du maraîcher

### L'OEUF BROUILLÉ 12.50 €

Oeuf Bio corse en brouillade truffée, crème montée au miel corse, jambon corse de Dumé Cesari

### CARPACCIO DE BOEUF 14.50 €

Faux filet de boeuf fumé en carpaccio, huile d'olive du Clos Canarelli, copeaux de parmesan

- Les entrées gourmandes -

### LA GRATINATA

#### CARCIOFI 14.00 €

Gratiné de pâtes Calamarata à l'artichaut truffé, jambon blanc truffé

### LA FAÇON

#### CHÈVRE CHAUD 14.00 €

Chèvre chaud Sainte Maure de Touraine en cromesquis, pain grillé, salade frisée, vinaigrette à la noix

### ● LA SALADE DE BOEUF 15.00 €

Bavette de boeuf mariné, vermicelles de riz, concombres, carottes, chou chinois, chips de crevettes, cacahuètes

### ● LA FREGOLA 15.00 €

Fregola sarde, volaille croustillante, poivrons grillés, aubergines grillées, courgettes grillées, sauce blanche à l'estragon

#### MINI GUEST ( -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** Cookies

+ Fruit Shoot **Ou** Sirop à l'eau

**Ou** Eau Minérale (Zilia)

● = notre carte de l'après-midi de 14h à 19h

## NOS BURGERS

- Les créations du Guest -

### ● L'ORIGINAL

Bœuf haché maison, cheddar, sauce Original, cébettes, iceberg

Garniture : frites fraîches ou potatoes

15.00 €

Option 180 g : 18.00 €

### ● LE BLEU BBQ

Boeuf haché maison, bleu Bavierola, confit d'oignons rouges, poitrine de porc fumée, sauce barbecue maison, iceberg

Garniture : frites fraîches ou potatoes

16.00 €

Option 180 g : 19.00 €

### ● LE VEGGIE

Légumes de saison confits à l'huile de sarriette et chèvre frais, pesto de basilic

Garniture : frites fraîches ou potatoes

16.00 €

### LA VOLAILLE FERMIÈRE

Blanc de volaille fermier croustillant, comté 24 mois, chou braisé au lard de Colonnata, salade de carottes, vinaigrette carottes des neiges

Garniture : frites fraîches ou potatoes

17.00 €

### L'AGNEAU

Épaule d'agneau confite, tomme de brebis de la fromagerie Marcellesi, chutney figue et coing, roquette

Garniture : crémeux de pommes de terre et figues rôties

18.00 €

### LE FISH

Filet de mérrou de notre pêche locale, pommes, céleri façon rémoulade, moutarde à l'ancienne, iceberg

Garniture : pomme de terre farcie de coleslaw et chips de pommes

21.00 €

### LE PIGEON EN COCOTTE

Pigeon en deux façons, purée de raisins noirs, pommes gaufrettes, nougatine et son jus

Garniture : figues rôties, poire rôtie et millefeuille de carottes

Conseillé pour deux personnes

29.00 € / personne

## ● VOS COMPOS

COMPOSEZ VOTRE BURGER COMME À LA MAISON

### 1 - Sélectionnez votre viande ou poisson

Bœuf haché maison (130 gr)	8.00 €
Boeuf haché maison (180 gr)	11.00 €
Blanc de volaille fermier croustillant	9.00 €
Épaule d'agneau confite	11.00 €
Filet de mérrou croustillant de Bonifacio	16.00 €

### 2 - Sélectionnez votre fromage

Cheddar, Bleu Bavierola, Comté 24 mois d'affinage, Raclette Morbier, Camembert, Moliterno à la truffe, Tomme de brebis de Valicella, Fromage de chèvre d'Eve Paolini	2.50 €
--	--------

### 3 - Sélectionnez votre garniture

Salade Iceberg ou Roquette	0.50 €
Confit d'oignons rouges, Cébettes, Tomates coeur de boeuf, Poivrons rôtis ou Cornichons	1.00 €
Poitrine de porc fumée ou Oeuf au plat BIO	2.00 €

### 4 - Sélectionnez votre sauce

Ketchup, Barbecue, Mayonnaise, Sauce Original, Sauce blanche à l'estragon, Mayonnaise arrabiatta	0.50 €
Mayonnaise à la truffe	1.50 €

### 5 - Sélectionnez votre accompagnement

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

## NOS VIANDES

- Les incontournables -

### TARTARE DE BOEUF 17.50 €

Bavette du flanchet taillée au couteau, pépites de parmesan, câpres liliput, cébettes, huile d'olive, jaune d'oeuf cuisson basse température

### ENTRECÔTE FRANÇAISE 25.00 €

Origine France (300 gr)

L'entrecôte française est une pièce délicate ayant un persillé fin et une grande tendreté.

### ENTRECÔTE ARGENTINE 28.00 €

Origine Argentine (300 gr)

L'entrecôte argentine se caractérise par une chair très aromatique.

### TOURNEDOS ROSSINI 32.00 €

Origine Etat-Unis

Tournedos Black Angus, foie gras poêlé, choux de Bruxelles braisés, pommes de terre en gratin et sauce béarnaise

- Notre sélection à la découpe -

### CÔTE DE BOEUF NOIRE DE BALTIQUE

9.50 € / 100 gr

Origine Pologne

Les trains de côtes sont maturés pendant 5 semaines sur du bois de hêtre, ce qui confère à la chaire des arômes subtils de foie gras.

### CÔTE DE BOEUF WAGYU

13.50 € / 100 gr

Origine Angleterre

La viande de Wagyu est connue pour son marbré d'exception. Cette qualité lui procure un goût inimitable aux saveurs de beurre et de noisettes.

## NOS POISSONS

### LE POULPE FAÇON AÏOLI 19.50 €

Poulpe sauce aïoli au safran de Cozzano et ses légumes : carottes, haricots verts, pommes de terre

### LA GAMBAS SAUVAGE 23.00 €

Gambas sauvage rôtie, sauce Satay et garniture du jour

## NOS SAUCES MAISON

Barbecue, Mayonnaise arrabiatta, Sauce Original, Sauce blanche à l'estragon	1.50 €
---	--------

Sauce bleu Bavierola, Cheddar, Mayonnaise à la truffe	2.50 €
---	--------