

Eau
pétillante
75cl
3€

AU MENU LE MIDI

Entrée + Plat végété ou mer + Dessert OU Fromage 21€

Entrée + Plat viande + Dessert OU Fromage 23€

SALADE D'ENDIVES FAÇON CÉSAR 5,50€

anchois, pan grattato et tomme mer

PATÉ BASQUE* 6€

et pickles de légumes

* Paté Basque de la conserverie Hoberena,
médaillé d'or au Concours Général Agricole

CHOU VERT FARÇI AU RIZ ET SHITAKÉS 12€

bouillon et poireau grillé végétarien

CHOU VERT FARÇI AU PORC* À LA CITRONNELLE

bouillon et poireau grillé 16€

*Porc de la Maison Montalet

MORBIER AU LAIT CRU AOP

confiture de coings 6€

DEMI BUCHETTE DE CHÈVRE CENDRÉ AOP 6€

CHOU MAISON 5€

à la crème fleur d'oranger, kumquats

Une nouvelle équipe vient d'arriver en cuisine. Aux fourneaux du jeudi soir au dimanche : la cheffe **Camille Rheims** et sa sous-cheffe **Mélanie Dugues**

Tous nos produits proviennent d'une agriculture biologique/raisonnée et locale. Ils sont l'œuvre de petit.e.s producteur.ice.s opérant en circuit-court.

Bon appétit !

« Prix net, service compris ».

Eau
pétillante
75cl
3€

AU MENU LE SOIR

TAPAS

OLIVES DE KALAMATA / PROFIL GREC 4€

vegan

ASSIETTE DE SAUCISSE SÈCHE 5€

de la Ferme des Ayasses

PATÉ BASQUE* 6€

et pickles de légumes

* Paté Basque de la conserverie Hoberena,
médaillé d'or au Concours Général Agricole

OEUF TAMAGO 6,50€

mayonnaise légère au miso et algue nori grillée

PATATE DOUCE RÔTIE 5€

ponzu, sauce yaourt et coriandre végétarien

POINTE DE MORBIER* AOP 6,50€

et confiture de coings

* Morbier primé au Concours Général Agricole

DEMI BUCHETTE DE CHÈVRE CENDRÉ AOP 6,50€

et endive

Une nouvelle équipe vient d'arriver en cuisine. Aux fourneaux du jeudi soir

au dimanche : la cheffe **Camille Rheims** et sa sous-cheffe **Mélanie Dugues**

Tous nos produits proviennent d'une agriculture biologique/raisonnée et locale. Ils sont l'œuvre de petit.e.s producteur.ice.s opérant en circuit-court.

Bon appétit !

« Prix net, service compris ».