



## **LES TAPAS / ENTREE à partager**

<i>-Chiffonnade de Jambon blanc truffé</i>	<b>13</b>
<i>-Pata Negra Ibérique bellota 36 mois d'affinage</i>	<b>16</b>
<i>-Petites Sardines d'Espagne en boîte, millésimées à l'huile d'olive</i>	<b>10</b>
<i>-Portion de Frites Maison</i>	<b>5</b>
<i>-Tempura de gambas</i>	<b>13</b>
<i>-Nems à la volaille</i>	<b>12</b>

## **LES ENTREES**

<i>-Gravelax de Saumon, aneth et baies roses</i>	<b>15</b>
<i>-Tataki de Thon frais, légumes croquants sauce Tigre</i>	<b>15</b>
<i>-Carpaccio de bœuf, Pesto et Grana Padano</i>	<b>14</b>
<i>-Carpaccio XL avec accompagnement frites</i>	<b>22</b>
<i>-Œuf poché à la crème de parmesan et huile de Truffe</i>	<b>10</b>
<i>-Camembert au lait cru, rôti, au thym</i>	<b>12</b>
<i>-Foie-gras au chutney pommes figues</i>	<b>16</b>
<b><u>-L'assiette Végétarienne</u></b>	<b>18</b>
<i>Selon l'inspiration du Chef</i>	



## **LES PLATS**

### **Les viandes grillées au feu de bois**

<i>-Magret de canard grillé au feu de bois</i>	<b>35</b>
<i>-Côte de Cochon du Ventoux grillée au feu de bois , sauce Champignons</i>	<b>28</b>
<i>-Entrecôte d'Argentine grillée à la fleur de sel</i>	<b>29</b>
<i>-Brochettes de volaille marinées huile d'olive, épices italiennes, zestes de citron</i>	<b>26</b>
<i>-Côte de bœuf grillée 1kg (à partager) frites, salade et les 3 sauces</i>	<b>69</b>
<i>-Tartare de bœuf coupé au couteau à l'Italienne Huile d'olive, Grana Padano, tomates, olives Italiennes, pignons torréfiés, épices</i>	<b>19</b>
<i>-Supplément sauces, poivre, roquefort ou champignons</i>	<b>2</b>

*Toutes les viandes sont servies avec frites maison et salade*

### **Les poissons à la plancha**

<i>-Seiches en persillade</i>	<b>27</b>
<i>-Pavé de Saumon</i>	<b>27</b>
<i>-Pavé de Thon grillé au feu de bois</i>	<b>28</b>

*Tous les poissons sont servis avec gratin Dauphinois, légumes et aioli*



## **LA CARTE DES DESSERTS**

-Duo de profiteroles maison	10
<i>Glace vanille, chantilly maison, Choux maison, sauce chocolat maison, amandes torréfiées</i>	
-Mi cuit au chocolat maison, Coulis de griotte, chantilly	10
-Tarte tatin de pommes caramélisées maison, caramel au lait, glace vanille et chantilly	10
-Café ou thé gourmand	11
-Irish Coffee ou Jamaïque Coffee (au Whisky ou au Rhum)	12
-Assiette de fromages de la fromagerie des Loubes	12

## **Les desserts glacés**

-Café Liégeois ou Chocolat liégeois	10
-Dame blanche (3 boules vanille, amandes torréfiées, chocolat chaud, chantilly)	10
-La get 27 (glace menthe/chocolat, get) ou -la Williamine (sorbet poire, poire williams) ou -le colonel (sorbet citron, vodka) OU l'Antillaise (glace rhum raisin, rhum brun)	12
<b><u>-Les Glaces :</u> (Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Rhum raisin, Menthe chocolat, Caramel, Coco.)</b>	
<b><u>-Les sorbets :</u> (Citron, Poire, Framboise, cassis, mangue.)</b>	
La boule : 3€	les 2 boules : 6€
les 3 boules : 9€	-Sup chantilly : 2€

**Menu Enfant 12€** Filets de volaille panés, gâteau chocolat ou glace 1 boisson Sirop, Coca ou Ice –Tea

## **LE COIN DU MIDI**

-L'Assiette Express	
<i>Pièce de Bœuf Grillée (200grs) salade Verte, Frites Maison</i>	
	19
- Plat du jour (uniquement le midi du mardi au vendredi)	16.9