

CARTE DES PLATS

FORMULES DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI LE MIDI (HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT **18.50€**

ENTRÉE / PLAT / DESSERT **21.50€**

LES PLANCHES À PARTAGER

La Planche de foie gras de canard Maison	26.00€
La Planche d'Antipasti	19.00€
La Planche de Jambon Iberico de Bellota coupé à la main (100 gr)	22.00€
La Planche de fromages	15.00€

LES GRANDES SALADES

La Coin-Coin	24.00€
<i>Salade, toasts de foie gras mi-cuit Maison, tranches de magret grillés et séchés au poivre, croustillant de canard confit à la crème de moutarde, nectarines rôties</i>	
✓ La Cabri	19.00€
<i>Salade, toasts de cabécous coulants au miel, tagliatelles de courgettes, burrata au chèvre, pignons de pin grillés</i>	
La Pouillata	20.00€
<i>Salade, méli-mélo de tomates, stratacciella au pesto de basilic, jambon de parme, copeaux de parmesan, nectarines rôties, focaccia</i>	
Le retour de la pêche	22.00€
<i>Salade, tranche de pain de mie noir à la crème de guacamole et au saumon fumé, crevettes marinées au citron, dés de féta</i>	
✓ La Cyclade	17.00€
<i>Salade, melon, concombre, pastèque, tomates, féta, olives noires, focaccia</i>	

LES ENTRÉES

Le tartare de poulpe à l'ananas sur crumble de parmesan	13.00€
Carpaccio de melon, mozzarella et jambon de Parme	11.00€
Le cigare d'effilochée de canard confit à la crème de moutarde à l'ancienne et aux noisettes	13.00€
Mille-feuille de tomates, de légumes de saison et stratacciella au pesto de Basilic	12.00€

LES VIANDES BBQ

L'entrecôte (env. 350 g)	27.00€
Le magret de canard entier (env. 400 gr)	28.00€
Le demi poulet Fermier aux herbes de Provence	22.00€
Les brochettes de poulet mariné au citron, aux épices et aux cacahuètes	20.00€
Le dos de canard	24.00€
Le mixed grilled de viandes (selon arrivage)	30.00€
Le faux-filet façon « larmes du Tigre »	23.00€
Les ribs de porc caramélisés	21.00€

LES POISSONS BBQ

La seiche entière et sa mayonnaise à l'encre	24.00€
Le bras de poulpe mariné au citron et au paprika, risotto à l'encre de seiche	26.00€
Pavé de thon grillé, sauce vinaigrette Thaï, riz aux légumes épicés	25.00€
Brochettes de gambas laquées au miel et au soja	26.00€
La parillada de poissons (selon arrivage), riz aux légumes épicés	30.00€
Le poisson du marché (selon arrivage)	23.00€

LES PLATS

- ✔ L'avocado toast au fromage frais, saumon fumé et œuf mollet, petite salade 18.00€
- Le risotto de coquillettes à l'effilochée de canard confit et à la crème de parmesan 23.00€
- ✔ Les raviolis à la truffe et à la ricotta, crème de parmesan, pignons de pin 19.00€
- ✔ La tortilla bowl 17.00€
(Tortilla, guacamole, tartare de tomates aux poivrons, œufs brouillés, parmesan, citron vert)
- Le Burger noir de canard confit 20.00€
(Effilochée de canard confit, sauce au parmesan et aux noisettes, confit d'oignons, tomme de Brebis, salade)
- ✔ Le Burger Végétarien 18.00€
(Confit d'oignons, galette de röstis de pommes de terre à la mozzarella, guacamole et légumes grillés)

LES DESSERTS

La soupe de fruits rouges à la menthe et au basilic	8.00€
Le cheesecake à l'ananas, au citron et au caramel beurre salé	9.00€
Le finger à la crème Dulcey et cacahuètes caramélisées	9.00€
Le crumble banane, nutella, glace noisette Nocciola	8.50€
La maxi-profiterole, glace vanille à l'infusion de gousses Bourbon, sauce au chocolat noir	9.00€
Les glaces et les sorbets	2 boules 4.00€ 3 boules 5.50€
<i>Parfums des glaces : Chocolat noir Suisse, Café de Colombie, Vanille Bourbon de Madagascar, Noisette nocciola, Fraise Senga, Citron jaune de Sicile, Yaourt de St-Malo, Cacahuètes avec éclats de chouhou, Noix de coco, Banane coulis de caramel beurre salé.</i>	
Le chocolat ou la café liégeois	7.50€
La fraise Melba	8.00€
Le café très gourmand	10.00€