

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

14,00 €

Escalope de poulet à la crème

Tagliatelles au beurre

OU

Pavé de cabillaud pané

Frites et sauce barbecue

...

Magnum Maison

...

Sirop à l'eau


P A R S U B S T A N C E

Le Chef Valerian Privat et son équipe offrent une cuisine authentique et totalement originale grâce à la braise. Ici, nous sublimons les produits de saison et prônons un retour aux goûts simples !



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Le titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'État pour la restauration Française. Ce label, inscrit dans la loi Consommation, s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du Chef, traçabilité, et saisonnalité des produits.

*Prix nets, taxes et service compris.
Cartes de crédit, Espèces, Chèques*

*Prix nets, taxes et service compris.
Cartes de crédit, Espèces, Chèques*

MENU

Entrée, Plat OU Plat, Dessert

28,00 €

...

Entrée, Plat et Dessert

31,00 €

Au choix parmi nos Entrées et nos Suites

FROMAGES

Sélection de fromages de notre cave

9,00 €

LES DESSERTS

Pavlova

Fraise

9,00 €

...

Baba aux agrumes

8,00 €

...

Crème caramel intensément vanille

Dessert Signature

9,00 €

...

Cannelé en trompe l'œil

Tout chocolat et praliné

7,00 €

...

Café ou thé gourmand

9,00 €

...

Boule de glace ou sorbet

3,00 € / Boule

*Prix nets, taxes et service compris.
Cartes de crédit, Espèces, Chèques*

*Prix nets, taxes et service compris.
Cartes de crédit, Espèces, Chèques*

MENU BRAISE A PARTAGER

Pour 2 personnes

40,00 € / personne

Pièce de viande de notre cave de maturation

Frites de panisse, sauce barbecue maison

...

Sélection de fromages

De la Fromagerie Tourrette, affinés dans notre cave

OU

Dessert du jour

LES ENTREES

Filet de maquereau en escabèche

Carottes au cumin et aux agrumes

...

Tartare de bœuf aller-retour

Sucrine et vinaigrette tomate origan

...

Pâté en croûte de volaille et pistache

Confit d'abricot et gingembre

...

Concassé de tomate

A l'oignon rouge et à l'origan, aubergines et courgettes marinées, burratina

Entrée seule : 15€

*Prix nets, taxes et service compris.
Cartes de crédit, Espèces, Chèques*

*Prix nets, taxes et service compris.
Cartes de crédit, Espèces, Chèques*

LES SUITES

Carré de veau

Longuement cuisiné en croûte d'herbes fraîches, polenta sauge citron

...

Filet de rascasse sur la grille

Poêlée de fenouil aux aromates et mayonnaise chimichurri

...

Pavé de thon à la plancha

Légumes à la braise et sauce yaourt au tandoori

...

Tête de veau braisée

Dans un jus corsé, pommes fondantes et sauce ravigote

Suite seule : 25€

SELECTION DE VIANDES

Accompagnée de frites de panisse, sauce barbecue maison

Entrecôte

Angus, Irlande

250 gr - 31,00€

...

Faux-filet

Simmental, Autriche

300 gr - 28,00€

...

Onglet

Vintage Beef, Royaume-Unis

250 gr - 26.50€

...

Côte d'Agneau

Vintage, Irlande du Nord

220 gr - 27.50€

...

Côte de cochon

Alsace

300 gr - 25€

...

Carré de veau

Français

300 gr - 27€

*Prix nets, taxes et service compris.
Cartes de crédit, Espèces, Chèques*

*Prix nets, taxes et service compris.
Cartes de crédit, Espèces, Chèques*