



CARTE DU SOIR *juillet 2026*

Donné à titre indicatif

Pour se mettre en appétit

- Saltufo (boule de salami à la truffe, enrobée de parmesan – env. 85 gr) 8,5 €
Samoussas d'épaule d'agneau à partager (x5) 12 €

Envie de

- Gaspacho Andalou, dés de fêta et poivrons 10 €
Terrine de foie gras maison, chutney de figues et pain toasté aux figues 16 €
Tartare de thon et avocats, sauce soja sucrée et wakamé 12 €
Vitello Tonnato classico, caponata et copeaux de parmesan 13 €
Burrata di buffala, caviar d'aubergines et huile de basilic 13 €
Tartelette aux légumes de saison, cervelle de canut et pesto basilic 10 €

Du Solide

- Bavette d'ailou de bœuf snackée à la fleur de sel, sauce béarnaise 21 €
Filet de St Pierre rôti, sauce hollandaise à la bisque d'écrevisses sauvages 22 €
Pavé de gigot d'agneau rôti au thym, jus à l'ail noir 23 €
Suprême de volaille rôti, jus aux morilles 20 €
Pluma de cochon snackée au piment d'Espelette 22 €
Tentacule de poulpe de Bretagne snacké, sauce Chimichurri 33 €
Dos de bonite mi-cuit (Thon) mariné à la sauce soja et sésame, sauce vierge 21 €

Ne jamais finir sans ...

- Assiette de Fromages 9,5 € ou ½ St Marcellin 4 €
Faisselle (Nature ou crème ou coulis fruits rouges) 5 €
Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison et shooter de Verveine) 10 €
Coupe glacée cassis et melon, chantilly vanille et sablé breton 9 €
Tartelette passion meringuée citron vert/coco et glace coco 9 €
Pavlova aux pêches et nectarines, chantilly vanille et gelée de Floc de Gascogne et sorbet mandarine 9 €
Mousse fraises et basilic sur un sablé breton, chantilly vanille et glace framboise 9 €