



## Les Entrées ...

*Normal Repas*

Assiette de charcuterie ou mixte	11€	
<i>(Bresaola, coppa, jambon cru affiné 18 mois, saucisson, rosette)</i>		
Soupe de poissons de Roche *	16€	
<i>(Soupe préparé par nos soins avec des poissons de roche de méditerranéen)</i>		
Vol au vent d'escargots en persillade	12€	
<i>(Escargots en persillade de Mauricette et Jean Luc, éleveur producteur)</i>		
Panier de Frites de panisses et aioli	10€	15€
<i>(Panisses à base de purée de pois chiches)</i>		
Pelardon frais pané *	12€	16€
<i>(Pelardon pané, mesclun de salade, tomates cerises et croutons)</i>		
Foie gras de canard mi cuit, chutney d'oignons rouges	16€	
<i>(Foie de canard Origine France IGP sud ouest )</i>		
Salade Italienne *	12€	16€
<i>(Burrata, Roquette, jambon cru affiné 18 mois, tomates cerises, séchées, copeaux de parmesan)</i>		
Salade « César » *	12€	16€

**Prix nets – Service compris**

*(Blanc de poulet pané, croutons, œuf mollet, copeaux de parmesan tomates, sauce César)*

**\*Entrées qui ne rentrent pas dans la formule déjeuner**

**\*Salade repas qui ne rentrent pas dans la formule déjeuner**



**Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts**

**Prix nets – Service compris**



## Les Spécialités...

Daube de Bœuf maison, *purée maison* 22€

*(Joue de boeuf cuite dans une sauce au vin rouge et herbes aromatiques)*

Souris d'agneau confite, *polenta crémeuse* 25€

*(Origine Provence 400 grammes, confite au four, jus réduit aux herbes de Provence)*



## Les Poissons...

Seiches sautées à la plancha, *riz basmati et rougailles* 21€

*(Seiches émincées sautées en persillade)*

Filet de Daurade royale, *légumes sautés et huile vierge* 26€

*(Filet de Daurade d'élevage )*

Tartare de Thon, *frites maison et salade verte* 22€

*(Ciboulette, échalotes, graines de sésames, soja, dés de légumes craquants, zest de citron)*

Tartare de Saumon *et guacamole, frites maison et salade verte* 19€

*( échalotes, soja, dés de légumes craquants, zest de citron et coriandre)*



## Menu enfant... 12€ *(Sirop au choix)*

Ravioles bouchon ou Steak haché frais frites maison ou Nuggets maison frites

**Dessert** : 2 boules de glace ou sorbets au choix ou salade de fruits frais



**Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts**

**Prix nets – service compris**



## **Les Plats...**

- Ravioles du Dauphiné « façon bouchon »** 15€  
*(Huile au pesto, tomates séchées et cerises, parmesans copeaux, noix, roquette)*
- Les petits farcis provençaux** 19€  
*(Déclinaison de légumes farcis à base de viande de Veau et Agneau)*
- Tartare de Bœuf au couteau** 18€  
*(Origine France, 180 grammes, servi avec frites maison et mesclun de salade)*
- Suprême de volaille** 19€  
*cuit à basse température « label rouge »  
(Accompagné de purée maison et légumes verts frais, jus de volaille)*
- Fromage au Four « façon raclette »** 21€  
*(Fromage au lait de vache servi coulant, charcuteries, pomme de terre )*
- Cuisse de canard confite,** 20€  
*purée de patate douce, sauce à l'orange  
(Origine France IGP Gers, confit par nos soins)*

**Prix nets – Service compris**

Filet de Bœuf « Charolais »,

26€

*pomme de terre grenailles rissolées*

*(Origine France, 200 Grammes environ et sauce périgourdine)*



**Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits  
bruts**

**Prix nets – Service compris**