

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

---

SABLÉ DE ROUGET À LA PROVENÇALE, 11.00 €  
TAPENADE VERTES, AUBERGINES ET PETITS LÉGUMES

TERRINE DE BOUDIN NOIR AUX POMMES,  
CONFIT D'OIGNONS ROUGES ET JULIENNE DE GRANNY 9.00 €  
AU POIVRE

L'ŒUF PARFAIT ET BLINIS DE SARRAZIN,  
NOISSETTES TORRÉFIÉES ET ÉMULSION D'UN BOUILLON 10.00 €  
DE VOLAILLE

## LES PLATS

---

FILET D'AGNEAU EN CRÉPINETTE D'HERBES, 19.00 €  
MOUSSELINE DE POIS-CHICHE, FENOUIL ET CAROTTES  
RÔTIÉS AU SÉSAME, JUS CORSÉ

DOS DE MAIGRE VAPEUR ET VIENNOISE AU CITRON, 18.00 €  
DÉCLINAISON DE CHOUX FLEUR À L'AIL FUMÉ ET RÂPÉE  
DE BROCOLIS, SAUCE IODÉE

FILET DE BŒUF « BLACK ANGUS » RÔTI, GRATIN 29.00 €  
DE COQUILLETES AU COMTÉ ET TOMBÉE D'ÉPINARDS  
AUX OLIVES NOIRES ET PIGNONS DE PIN

---

L'ENSEMBLE DE NOS PLATS SONT FAIT MAISON,  
FABRIQUÉS QUOTIDIENNEMENT SUR PLACE ET À PARTIR DE PRODUITS BRUTS  
PRIX NETS T.T.C. AFFICHÉS EN EUROS, SERVICE COMPRIS  
LES TICKETS RESTAURANTS SONT ACCEPTÉS UNIQUEMENT LE MIDI  
LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES

# DE SAISON

## LES DESSERTS

---

MILLEFEUILLE AU CRÉMEUX CHOCOLAT 9.00 €  
ET CRÈME VANILLE

ECLAIR CRAQUANT FRAISE-RHUBARBE MERINGUÉ, 9.00 €  
SORBET FRAISES

LE FLAN AU CAMEL ET NOIX DE COCO RETOUR EN 8.00 €  
ENFANCE, PETITE MADELEINE « MAISON »

MI-CUIT DE CHOCOLAT DU COMPTOIR, 10.50 €  
GLACE VANILLE (10 MIN)

COUPE DE GLACES ET SORBETS (TROIS BOULES) 8.50 €  
MAISON ARTISANALE « ALPÉREL »

*VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAMEL BEURRE SALÉ,  
FROMAGE BLANC, FRAISE, FRAMBOISE, CASSIS, CITRON, MANGUE*

---

L'ENSEMBLE DE NOS PLATS SONT FAIT MAISON,  
FABRIQUÉS QUOTIDIENNEMENT SUR PLACE ET À PARTIR DE PRODUITS BRUTS  
PRIX NETS T.T.C. AFFICHÉS EN EUROS, SERVICE COMPRIS  
LES TICKETS RESTAURANTS SONT ACCEPTÉS UNIQUEMENT LE MIDI  
LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES