

Entrées

Entrée du Jour à l'Ardoise	6,00
Saumon Mariné, Cœur de Sucrine, Crème Fouettée Wasabi Savora	10,50
Caviar d'Aubergine & Mousse de Chèvre Frais, Croustillants au Piment d'Espelette	10,00
Terrine de Légumes Confits, Vinaigrette Balsamique	9,00
Rosace de Melon & Jambon Serrano	11,50
Foie Gras de Canard, Toasts de Campagne "Bio" Grillés	18,50
Salade de Roquette aux Copeaux de Parmesan	9,50
Soupe à l'Oignon Gratinée	9,00
Gaspacho de Pêches & Tomates au Lillet Blanc, Sorbet Tomates & Basilic	9,00

En Attendant ou pour Grignoter

Flûtes de Pain Craquantes Accompagnées de : Caviar d'Aubergines, Rillettes de Saumon, Mousse de Chèvre Frais	6,50
Avec un Verre de Vin (15cl.) au Choix : St. Nicolas de Bourgueil, Chardonnay du Pays d'Oc, Rosé de Provence	10,00

Grandes Salades

Salade Gourmande Copeaux de Foie Gras, Haricots Verts, Pois Gourmands, Fèves, Romaine, Avocat, Tomates, Céleri, Jambon Serrano	19,00
Salade Caesar Romaine, Copeaux de Parmesan, Tomates Corfites, Blanc de Volaille, Croutons Dorés, Chips de Lard	18,00
Salade d'Orecchiette Pates, Tomates Cerises, Copeaux de Parmesan, Fèves, Pistou	15,50

Petites Faims

Assiette de Légumes Printaniers, Pistou de Roquette	19,00
Club Sandwich Poulet & Bacon, Salade ou Frites	15,50
Croque-Monsieur ou Madame au Pain de Campagne "Bio", Salade	11,00
Carpaccio de Bœuf à l'Huile d'Olive et Parmesan	15,50
Bouquet de Salade et Frites	
Risotto Vert aux Légumes de Printemps	15,50



Menu du Jour à l'Ardoise

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert

19,50 €

~ ~ ~

Entrée + Plat + Dessert

24,50 €



Plats

Bar Entier Grillé 350/400g, Pommes Ecrasées à l'Huile d'Olive, Sauce Vierge	23,50
Tartare de Dorade & Saumon Mariné, Vermicelle de Soja	19,50
Gambas Rôties, Wok de Légumes, Sauce au Saté	24,50
Dos de Cabillaud Vapeur, Légumes Croquants, Vinaigrette de Mascarpone	22,00
Pavé de Saumon Grillé, Légumes de Saison Confits, Emulsion au Basilic	20,50
Noix de Saint Jacques Dorées, Tagliatelles de Légumes, Beurre au Gingembre	24,50
<i>Plat du Jour à l'Ardoise</i>	16,00
Entrecôte de Bœuf Grillée, Sauce Béarnaise, Frites	23,50
Tartare de Bœuf Cru ou à Peine Poêlé, Salade ou Frites	18,00
Magret de Canard du Sud-Ouest Rôti aux Pêches, Frites de Polenta	22,00
Hamburger "les éditeurs", Salade ou Frites	19,00
Tranche de Gigot d'Agneau Grillée, Haricots Verts, Jus au Thym	20,50

Fromages

Faisselle Nature ou Coulis de Fruits Rouges ou Herbes Fraîches	6,00
Saint-Marcellin, Toasts de Campagne "Bio"	7,00

Desserts

Café Gourmand	8,50
<i>Dessert du Jour à l'Ardoise</i>	6,00
Minute de Chocolat Noir "Tanzanie", Glace Lait d'Amande	9,50
Nage d'Agrumes, Sorbet Citron Vert au Gingembre Confit	9,00
Gaspacho de Fruits Rouges au Pain d'Epices, Glace Spécibus	9,00
Tartelette aux Fruits de Saison	8,00
Fraises Nature, Sucre ou Chantilly	8,00
Coupe de Fraises Melba	9,50
Verrine de Fromage Blanc à la Vanille Bourbon & aux Framboises	7,50
Glaces et Sorbets	La Boule 2,50