

La Carte de l'Après-Midi

De 14h30 à 19h00

Nos Planches à partager

Charcuterie de taureau de Camargue / *Bull cold cuts from Camargue*

Assortiment : saucisson, saucisses, filet séché et noix de taureau.

Assortment : sausages, dried filet, bull rump cut.

25 EUROS

Gourmande / *Gourmet*

Assortiment de saucisson, saucisses, filet séché, noix de taureau, tome fraîche de chèvre et de brebis, saumon fumé de la maison Barthouil et foie gras IGP Sud-Ouest au piment d'Espelette.

Assortment : sausages, dried filet, bull rump cut, goat and ewe cheese, smoked salmon from Barthouil house and duck foie gras from south-west with espelette pepper.

38 EUROS

Saumon fumé de la maison Barthouil / *Smoked Salmon from Barthouil house*

Planche de tranches de saumon fumé, crème acidulée et blinis.

Slice of smoked salmon, acidulated cream and blinis.

33 EUROS

Le Foie Gras IGP Sud-Ouest / *Duck Foie Gras*

Le ballotin de 100 grammes de foie gras nature ou au piment d'Espelette, chutney du moment et pain grillé.

100 grams of duck foie gras nature or with Espelette pepper, chutney and grilled bread.

30 EUROS

Assiette de trois fromages Bio de la ferme Roumanille

Three organic cheese from Romanille farm plate

Assortiment de fromages de chèvre et de brebis.

Assortment of goat and ewe cheese.

21 EUROS

Nos Accompagnements

Coupelle de frites / *French Fries*

8 EUROS

Coupelle de salade / *Salad*

8 EUROS

Les Incontournables

Club Sandwich au poulet Label Rouge et frites

Club sandwich with poultry red label and french fries

31 EUROS

Ou au saumon fumé de la maison Barthouil

or smoked salmon from Barthouil house

33 EUROS

Pain de mie toasté, sucrine, mayonnaise, œuf label rouge, tomates, suprême de poulet ou saumon fumé.

Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes, poultry fillet or salmon.

Nos pâtes

Gambas / King prawns

Linguines accompagnées de gambas sautées.

Linguine pasta with pan fried king prawns.

35 EUROS

Nos Récompenses

La Vanille / Vanilla

Crème brûlée à la cassonade, tuile croquante et glace vanille.

Creme brulee with brown sugar, crunchy biscuit, vanilla ice cream.

11 EUROS

Le Chocolat / Chocolate

Mousse caraïbe, cœur coulant caramel au beurre salé et glace cacao.

Caraibe foam, heart of salted butter caramel and cocoa ice cream.

12 EUROS