

Le Salé

Pour L'apéro

Saucisse sèche à découper 10€ ou Caillette de Porc Noir 12€ (Salaison Duculty 42)

C'est Curieux chez les Marins, Ce Besoin de Faire des Phrases 25,00€

Adoration D'Amélie pour la Cuisse de Grenouille, Réduction de Ras El Hanout & ail noir

Truite Fumée 63 au fruit de la passion

Purée de Pois Chiche (Délices de Limagne 63) à la Truffe Blanche d'été

Gourmandise de Maître Folace 24,00€

Noix de Saint-Jacques juste snackée, Tripoux à l'ancienne par (J.P. Cambon 15)
au Beurre d'agrume, Mojette à la purée de Tomate épicée

Les Cons, Ça Ose Tout, C'est Même à Ça Qu'on les Reconnaît 28,00€

Risotto à la chair de Homard, citron confit, citronnelle, épices & Rhum

Picanha de Veau Français marinée à la purée d'ail noir et épices

J'dynamite, J'disperse, J'ventile 26,00€

Raviole de courgette, Menthe Fraîche & Truite Fumée 63, Médaillon de Magret de
Canard (Dom de Limagne 63) Mariné au Paprika Fumé & Rivesaltes Ambrée
Infusion de thé à la menthe & Crème de Parmesan à la Pâte de Curry Rouge

On Devrait Jamais Quitter Montauban 26,00€

Filet Mignon de Cochon (Les Positots 03) & Escargot des Murailles 63
au Bleu de Laqueuille (Les Etoiles Bio), Vodka Citron 63, fenouil confit & braisé

On est Tout de même pas venu pour beurrer les Sandwichs !!! 27,00€

Côte de cochon couverte (Les Positots 03) au citron confit, graine de moutarde

Tentacule de Poulpe à la tapenade Noire Jus de Citron vert, Jus Corsé

* Nos plats sont accompagnés de légumes de saisons Maison Grelet (Gerzat 63)

Formule Enfant Steak Haché origine VBF, galette de Pomme de terre, Légumes de saisons 16€ (Jusqu'à 14 Ans)

Liste des allergènes Soja et produits à base de soja, Arachides et produits à base d'arachides, Graines de sésame et produits à base de graines de sésame, Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, de décan, macadamia, du Brésil, du Queensland) et produits à base de ces fruits, Lupin et produits à base de lupin. Céleri et produits à base de céleri, Moutarde et produits à base de moutarde. Œufs et produits à base d'œufs, Lait et produits à base de lait (y compris de lactose), Poissons et produits à base de poissons. Crustacés et produits à base de crustacés, Mollusques et produits à base de mollusques, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimé en SO₂)

Le Sucré

Il Date du Mexicain 9,50€

*Riz au lait à ma Façon, Fraïse au Rivesaltes Grenat, Basilic et citron vert
Médaille d'abricot poché au sirop, Glace Yaourt, Coque Chocolat, Noisette
caramélisée, éclat de caramel*

Touchez pas au Grisbi ... 9,50€

*Brioche Perdue aux Pralines, Mousse au Chocolat
Glace Vanille de Bourbon, Fraïse au Sirop...*

Lulu la Nantaise 9,50€

*Farinade à la façon de Ma Grand-Mère, crème de Mascarpone & myrtille fraîche
Melon poché au Rivesaltes Ambré & Fève de Tonka
Sorbet Melon, Noix de Pécan Caramélisée*

En pleine Paix, y chante et pis crac, un Bourre-Pif 9,50€

Nougat Glacé, petit sablé & sa nougatine pralinée

J'ai connu une Polonaise qui en prenait au petit Déjeuner !!! 9,50€

*Brownie Chocolat à ma Façon, caramel beurre & fleur de sel
Cranberry moelleuse, Noisette caramélisée, ganache Chocolat, Glace Chocolat/Noisette*

La Planche Teddy de Montréal 150gr 10,00€

*Saint Nectaire Fermier, Salers Bio, Tome de Rilhac, Bleu des Etoiles Bio, Gaperon
La Mémée, Glace Noix (nos fromages sont au lait cru non pasteurisé)*

Les Glaces, La Boule 3,00€

*Vanille De Bourbon, Spéculoos, Chocolat/Noisette, Caramel fleur de sel
Yaourt, Noix de Coco, Framboise, Cerise, Passion, Citron vert, Melon*