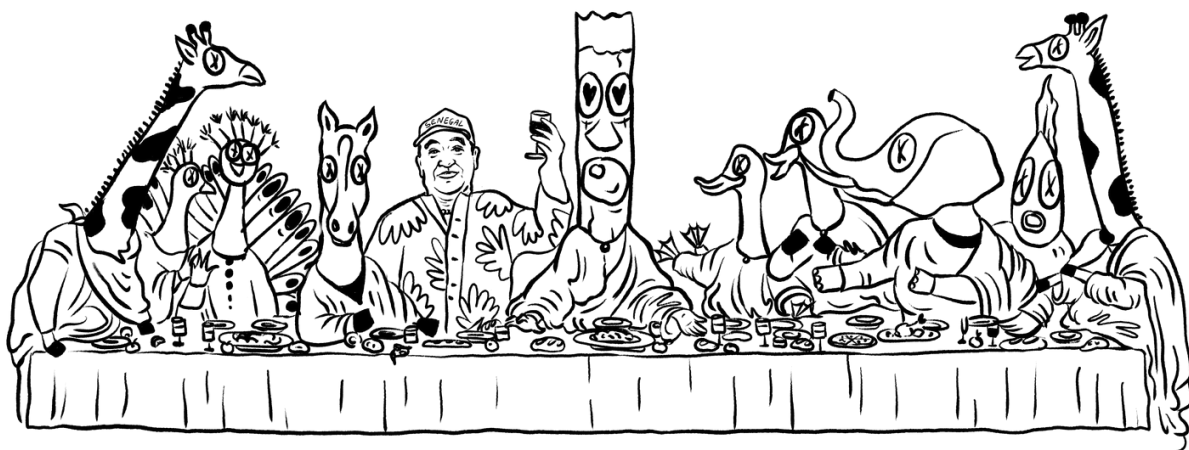




A midi pensez à la formule !

Un menu différent chaque midi du lundi au jeudi, plus d'infos sur l'ardoise ou en demandant à nos serveurs.

Le plat seul **14,90€** - Entrée/Plat ou Plat/Dessert **18,90€** - La complète **21,90€**

Nos tapas 100% faits maison

Pan con tomate & jambon serrano - **8,50€**
Croquettes de gambas sauvages - **10,00€**
Panier de frites maison - **5,50€**
Demi camembert au lait cru fondu - **7,50€**

Croque Mr au confit de canard - **8,00€**
Fleurs de tête de moine (AOP Suisse) - **9,00€**
Poulet pané corn flakes sauce thai - **8,50€**
Moules gratinées à l'aïoli - **8,50€**
Os à moelle - **8,50€**

A PARTAGER la Planche Tapas Mixte

- recommandée pour 2 personnes - **18€**
- recommandée pour 4 personnes - **32€**

*Une pizza pour l'apéro ?
Choisissez-la et on vous fait des petites parts !*

Nos entrées

Salade verte (pour accompagner vos pizzas !) - **4,50€**
Burrata, tomates, pesto, crumble d'olives noires - **12,00€**
Gaufre salée au saumon Gravlax, guacamole et fromage frais - **12,00€**

Nos salades repas

Salade César au poulet pané - 17,50€

(croûtons, parmesan, tomate, sauce César, maison, poulet et oeuf mollet)

Salade de chèvre pané - 17,50€

(salade, tomate, chèvre pané, miel local, oignons rouges, pickles de légumes de saison, noix, tomme de chèvre locale, vinaigrette, poivrons marinés)

Formule Moitié / Moitié

PIZZA & SALADE

17,50€ / personne

A prendre en duo !
La même salade et la même pizza pour deux et on s'occupe du reste...

Poke Bowls

Un plat frais à base de riz à sushis avec des légumes croquants !

3 choix de garniture :
Saumon
Poulet pané
Végé (aux falafels)

17,50€

Nos pizzas artisanales

Margarita	tomate, mozza, olives	11,00€
Jambon	tomate, mozza, jambon blanc, olives	12,50€
Queen	tomate, mozza, jambon blanc, champignons frais, olives	13,50€
Piccante	tomate, mozza, chorizo, oignons, poivrons, saucisse pimentée calabraise	15,50€
Forestière	tomate, mozza, jambon, champignons, oeuf, persillade maison, olives	14,50€
4 Fromages	tomate, mozza, gorgonzola, chèvre, parmesan	14,50€
Capriciosa	tomate, mozza, champignons, artichauts confits, jambon blanc, olives	14,50€
Cochonne	tomate, mozza, jambon blanc, chorizo, bacon, oeuf, persillade, champignons	16,00€
Bolognaise	tomate, mozza, boules de boeuf haché, persillade maison, stracciatella (coeur crémeux de la burrata), tomates cerises	15,50€
Burrata	tomate, mozza, burrata entière, tomates cerises, jambon serrano, roquette, pesto	17,00€
Végé	tomate, mozza, légumes du soleil, artichaut, roquette, pesto, pickles d'oignons rouges	14,50€
Calzone	tomate, mozza, jambon blanc et oeuf, servie avec salade verte	15,00€
Barberousse	tomate, mozza, thon, oignons, poivrons, olives, anchois	15,50€

D'Artagnan	crème, sauce figue et miel, mozza, effiloché de confit de canard maison, oignons	16,00€
Mr Seguin	crème, mozza, buche de chèvre frais, miel local	14,50€
4 FroBlanche	crème, mozza, gorgonzola, chèvre, parmesan	14,50€
Tartufata	crème de truffe, mozza, stracciatella (coeur crémeux de la burrata), jambon blanc, champignons, huile de truffe, noisettes terrefiées	17,00€
Cléopâtre	crème, mozza, filet de poulet, tomates confites, roquette, parmesan, sauce césar	16,00€

L'idéal pour accompagner vos pizzas : la salade verte et/ou les frites maison !



Nos burgers

Servis avec des frites maison

Burger classique - 16,90€

sauce, salade, tomates, compotée d'oignons, steak haché façon bouchère, cheddar

Burger BBQ - 18,90€

sauce BBQ maison, salade, tomates, pickles de légumes, compotée d'oignons, steak haché façon bouchère, cheddar et poitrine fumée grillée

Burger poulet - 17,90€

mayo Sriracha, salade, tomates, pickles de légumes, compotée d'oignons, filet de poulet pané maison, cheddar

Burger confit de canard - 22€

sauce figue et miel, salade, tomates, pickles de légumes, compotée d'oignons, effiloché de confit de canard maison, cheddar

Nos viandes

D'origine française ou allemande, morceaux découpés et parés dans notre cuisine, servis accompagnés de salade ou de légumes et frites maison.

- Magret de canard entier du Sud Ouest - **27,50€**
- Tartare de boeuf au couteau découpé et préparé par nos soins - **22,50€**
- Pièce de boeuf grillée à votre goût - **19,50€**
- Entrecôte 300g - **28,00€**

Planche camembert

Camembert au four AOP au lait cru, charcuteries, frites et salade - 19,50€

Côté mer et poisson

- Tataki de thon, purée de patates douces et légumes rôtis - **24,00€**
(spécialité japonaise où le thon est servi presque entièrement cru)
- Moules marinières (sauce céleri, oignon, persil, ail et carottes) servies avec des frites maison - **16,50€**
- Moules sauce crème et gorgonzola servies avec des frites maison - **19,50€**
- Duo de la mer : seiches et gambas servies avec des frites maison et des légumes - **24,00€**

Autres suggestions de poissons selon arrivages

Menu Enfant

jusqu'à 12 ans - 12€

Boisson (un sirop)

La pizza Bambino (jambon - fromage) (soir uniquement en basse saison)

OU Nuggets frites

Glace menu enfant

(Snickers glacé / Mars glacé / Mister Freeze / Fusée Oasis / autre en supplément +1,50€)



Régalez-vous avec notre

Menu Découverte

Entrée

Au choix :

Salade de chèvre de la ferme des Caprioles

Pan con tomate et jambon serrano

Croque Monsieur au confit de canard

Plat

Au choix :

Pièce de boeuf grillée à votre goût

Moules marinières

L'une de nos pizzas artisanales

Dessert

Au choix :

Crème brûlée traditionnelle

Coeur coulant au chocolat

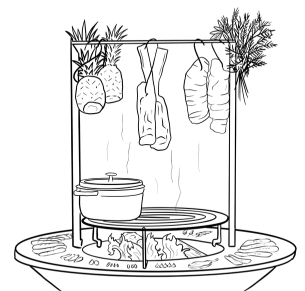
2 boules de glace au choix

29€

CUISSON DES VIANDES ET POISSONS AU BRASÉRO

Lorsque la météo et les réservations le permettent nous vous proposons une cuisson à la flamme sur la terrasse avec en supplément de la carte de belles suggestions :

cargolade, côte de boeuf et os à moelle (1,2kg), ananas, oeuף d'autruche (à la coque, sur réservation) et bien d'autres beaux produits...



Laissez-vous séduire par notre

Menu Gourmand



Entrée

Un choix parmi

Tous les tapas à la carte

Toutes les entrées à la carte

Les salades à la carte

ou notre suggestion : Cargolade (en supplément 6€)

Plat

Tous nos plats à la carte ainsi que nos salades repas et nos pizzas artisanales !

ou selon disponibilité l'une de nos suggestions avec supplément de 4€ : Entrecôte ou Dorade

Dessert

Tous nos desserts à la carte au choix

Dont : tiramisu, brioche perdue, profiteroles, crème brûlée, coeur coulant, boule de glace...

36€



Desserts et glaces

Desserts maison et fromages

- Crème brûlée traditionnelle - 7,50€
- Coeur coulant au chocolat - 8,00€
- Brioche perdue - 8,50€
chocolat noisette et glace vanille
- Tiramisu traditionnel (au café) - 9€
- Profiteroles maison (3 choux) - 9,50€
- Café gourmand - 9,50€
Boisson chaude de votre choix et trois petits desserts
- Dessert maison du moment - 9€

Finissez en beauté avec nos incontournables fromages d'exception

- Fromage César Régalis (bleu de brebis affiné dans la cire d'abeille par l'un des meilleurs ouvriers de France), service spécial - 12€
- Fleurs de Tête de Moine, fromage de lait de vache entier et cru, AOP Suisse - 9€

Glaces

Supplément chantilly : +1€

Parfums de glaces

vanille, chocolat, café, menthe-chocolat, caramel, pistache, rhum-raisin, fraise

Parfums de sorbets

citron, framboise, coco, mangue

Coupes alcoolisées 9,50€

La Pirate
(glaces vanille et rhum raisin arrosées au rhum avec chantilly)

Le Colonel
(glace citron et vodka)

1 boule - 3,00€
2 boules - 5,90€
3 boules - 7,90€

Pêche Melba
Dame Blanche
Café liégeois
Chocolat liégeois

9€50

Pour les glaces bâtonnet merci de nous demander.

DIGESTIFS

Venez au bar voir notre belle sélection de digestifs ou demandez-nous conseil !

Chartreuse, Rhum, Whisky, Poire-Cognac...

Nous pouvons aussi vous créer un **cocktail** sur mesure !

Boissons chaudes

- Café espresso / déca - 1,90€
- Café noisette - 2,00€
- Double espresso - 3,00€
- Café crème - 3,50€
- Chocolat chaud - 3,50€
- Thé ou Infusion - 3,00€
- Cappuccino - 3,50€
- Café arrosé - 4,00€
- Irish Coffee - 8,00€
- Espresso Martini - 8,00€
Baileys, vodka, café au shaker