



# CARTE DU MIDI ET SOIR

Tous les midis et soirs : mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche

## Des petites assiettes

### ŒUF À LA COQUE / 4€

et ses mouillettes de pain croustillant,  
beurre demi-sel, ciboulette

### TARTINES GRILLÉES / 4,50€

avec de la pâte à tartiner maison ou de la  
confiture de saison maison

### DÉGUSTATION DE BEURRES / 4€

assortiment de beurres remaniés de  
dégustation

### TERRINE BEURRE-RADIS / 5€

beurre demi-sel à la ciboulette, radis rose

### FROMAGES / 8€

sélection de la Fromagerie Duroux  
(Corrèze)

### HOUMOUS CITRON / 6€

pois chiche croustillant, zaatar, citron  
confit, origan frais

### CHARCUTERIE / 8€

sélection de la Maison Laborie  
Provenance : Cantal

### OLIVES DE KALAMATA / 3,5 €

Elles sont délicieuses !

## Des plats

### PLAT DU JOUR

Sur demande

### SALADE KALE AU CHÈVRE RÔTI / 12€

kale, pousses de moutarde, cranberries,  
sauce moutarde miel, pickles

### JARRET DE PORC / 15€

salade, pickles de graines de moutardes et  
d'oignons rouges

## Du sucré

### GRANOLA / 6€

granola noisette sarrasin, mousse  
yaourt citron et fruits

### MOUSSE AU CHOCOLAT / 6€

noisettes, huile d'olive, fleur de sel

### CAKE DE LA SEMAINE / 6€

part de cake accompagnée de son  
beurre remanié sucré

## Pour les enfants

### Oeuf d'enfance / 6€

Œuf à la coque et mouillettes de toast  
jambon fromage

## Formule du midi

Hors week-end

**ENTREE+PLAT / PLAT+DESSERT 17€**

**ENTREE+PLAT+DESSERT 21€**

# CARTE DU SOIR DU CHEF NOE

Uniquement les soirs : mercredi, jeudi, vendredi

Toute la journée : samedi

## Du salé

### ŒUF-MIMOSA / 4€

Mayo oignon-basilic

### RAVIOLE DE CREVETTE / 9€

Basilic, bisque et sauce coco

### AUBERGINE RÔTIE / 8€

Au miso et crème de parmesan

### BURRATA / 10€

Tomates cerises, vinaigrette à la rose

### BROCCIU / 10,50€

Miellat du maquis et poivre sauvage de Madagascar

### TATIN D'ÉCHALOTE / 11€

Salade au miso

### POULET FRIT / 13€

Sauce mayonnaise épicée, salade de chou rouge et fenouil

### SAUMON CONFIT / 14€

Sauce échalote-oseille, œufs de lompe

### BURGER VÉGÉTARIEN / 13€

Galette de scamorza frite, aubergine, mayo oignon-basilic et pommes de terre grenailles au paprika fumé

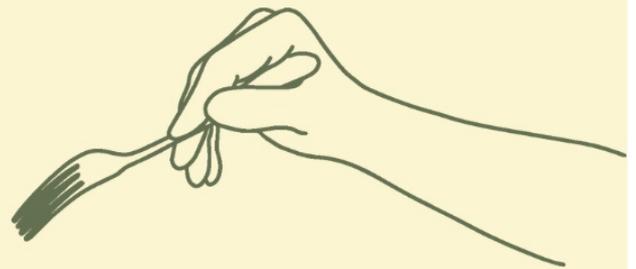
Découvrez la carte saisonnière du Chef Noé Valero, uniquement

**mercredi : soir**

**jeudi : soir**

**vendredi : soir**

**samedi : journée & soir**



## Du sucré

### CŒUR DE FLAN VANILLE / 6€

Coulis de caramel à la fleur de sel

### CHURROS / 6€

Sucre et pâte à tartiner maison

### CROUSTILLANT CITRON / 7€

Pâte filo croquante, fruits frais, chantilly et crème citron, menthe fraîche

# BRUNCH DU DIMANCHE

11 à 16h00

**GRANOLA / 8€**

noisette sarrasin, mousse yahourt citron, fruit

**BRIOCHE CARAMELISÉE / 8€**

chantilly au romarin, caramel, noisette  
torréfié, fruits

**PANCAKE SUCRÉ / 9€**

chantilly vanille, noisette caramélisé, sirop  
d'érable, fruits

**PANCAKE SALÉ / 10€**

poitrine fumée, œuf au plat ciboulette

**HOT BUN MIMOSA / 11€**

choux rouge mariné, œufs mimosa,  
ciboulette

**GRILLED CHEESE / 12€**

à la truffe, champignon, jeunes pousses  
d'épinards, cheddar

**Tous nos plats sont à emporter**