

À PARTAGER ENTRÉES OU PAS !

MILLE-FEUILLE À LA CRÈME

Sainte-Maure de Touraine
Pâte phyllo, condiments noisettes
& sorbet tomate poivre basilic

ŒUF MIMOSA

Mayonnaise à la moutarde ancienne
& filets de sardines à l'huile d'olive

SÉLECTION DU CHARCUTIER

Pour 2 pers. "Le Cochon du Canigou"

NOTRE FRITURE DE POISSON

à partager & sa rouille

14€

10€

16€

18,50€

SALADE DU Chef

LA CÉSAAAR !!

Escalope de poulet du Lauragais panée à la chapelure panko,
copeaux de parmesan, lard grillé & œuf dur

18€

TOMATE CŒUR DE BŒUF à la Caprese

Tomates cerises bicolores, billes de mozzarella, huile de pépins de
courge "La maison de la citrouille", pignons & olives noires

18€

SHAKER BOWL

Tartare de thon, maïs, tomate, concombre, choux rouge, avocat,
riz rond & salade croquante

16€

NOS PLATS

TARTARE CLASSIQUE (PRÉPARÉ)

Bœuf coupé au couteau, câpres, cornichons, oignons & frites
fraîches

19,50€

TARTARE ITALIEN (PRÉPARÉ)

Bœuf coupé au couteau, pesto rouge, tomates confites, parmesan
& frites fraîches

20€

MAGRET DE CANARD FRANÇAIS

Écrasé de pommes de terre beurré, réduction au Chemin de Moscou
& oignons rôtis

26€

CUISSE DE COCHON BRAISÉE (15 min)

Poêlée de pommes de terre aux champignons, noisettes torréfiées
& jus réduit

22€

FILET DE DAURADE ROYALE

Riz noir croustillant à l'encre de seiche, jus de crustacés & aioli

24€

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ

Vierge de tomates, olive noire, billes de mozzarella marinées
à l'huile d'olive & oignon cibette (accompagnement froid)

19,50€

DOS DE SAUMON RÔTI

Légumes confits de saison & condiments aux agrumes

22€

MENU Smash 20€

SMASH BURGER & FRITES

Pain brioché, haché de bœuf grillé, cheddar,
cornichons en pickles & sauce burger à l'oignon

BOISSON SANS ALCOOL (sans sucre de fruit)

NOTRE SUNDÆ
Crème montée et glace vanille, amandes caramélisées,
coulis au choix : caramel ou chocolat



18,50€ BURGER

Rock & Roll

Pain brioché,
fondant de bœuf,
bleu d'Auvergne,
cornichons pickles,
oignons frits &
sauce moutarde au
miel du Rucher de
"Riquette"

19€ BIG BURGER

(poulet croustillant ou haché de bœuf frais 100g)

Pain cristal, rösti de
pdt, mozzarella,
cornichons en
pickles, oignons frits
lard grillé & sauce
burger

17€ HOTKEBAB

Pain brioché,
lamelles de kebab
grillées, sauce
blanche, oignon
rouge &
cornichons en
pickles

LA CARTE DES DESSERTS

LE BAILEY'S Siphon au café infusé à la vanille de Madagascar,
condensé de lait

LE HOT COOKIE (7 min)

Pépites aux trois chocolats & glace cookies dark

LE MILLE-FEUILLE à notre façon !

Pâte phyllo, crème montée vanillée, caramel aux éclats de chou-chou
& glace chou-chou

NOTRE PAVLOVA Meringue légère, chantilly, fruits frais

de saison, sorbet citron vert & zestes d'agrumes confits

LA PIÑA Espuma d'ananas mariné au citron vert, fruits frais,

croquant & glace coco

LE CAFÉ GOURMAND

Supplément de 2€ : thé, grand crème, double, cappuccino

LE FROMAGE

Miel de "Riquette" & confit de cerise au piment d'Espelette

GLACE 1,80€ la balle

Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Cookies dark, Chou-chou, Coco, Bailey's, Rhum Raisin
Sorbet : Citron vert, Citron jaune, Passion, Mangue, Framboise

*chantilly 0.50cts / *topping 0.50cts chocolat, fruits rouges et caramel

Le plus dur c'est de choisir !
10€

PETIT Gourmand

MOINS DE 10 ANS

12€

BOISSONS

Jus de fruits ou sirop chips

FILET DE VOLAILLE

Pané aux cornflakes & frites maison

HACHÉ DE BŒUF

frites maison

Glace !

menu PRESQUE 24,90€ parfait

Formule Complète 24,90€ : Entrée, Plat, Dessert, 1 verre de Flying Solo, Café

Formule Express 19,90€ : Entrée + Plat + 1 verre de Flying Solo

OU Plat + Dessert + 1 verre de Flying Solo

ENTRÉES

ŒUF FAÇON MIMOSA

Ventrière de thon et mayonnaise à la moutarde à l'ancienne

GASPACHO DU MOMENT

L'huile de pépins de courge « La maison de la citrouille », crème salée à la
tomate confite et croûtons à l'ail

CROUSTILLANT DE COCHON

Condiments ravigote et salade verte

SALADE DE CHÈVRE RÔTI

Lard paysan et vinaigrette au miel du rucher de « Riquette »

PLATS

LASAGNE MAISON (15 min)

Légumes confits de saison, ricotta et pesto tomate-basilic

HAMPE DE COCHON GRILLÉE

Écrasé de pommes de terre et jus réduit

POÊLÉE DE SEICHES EN PERSILLADE

Légumes rôtis et olives noires

CARPACCIO DE BŒUF

Frites fraîches et salade, pesto, poivre et copeaux de parmesan

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES

VELOUTÉ DE FRUITS FRAIS

Meringue légère et glace coco

NOTRE SUNDÆ

Crème montée et glace vanille, amandes caramélisées, coulis au choix :
caramel ou chocolat

NOUGAT GLACÉ FAÇON MAGNUM

Caramel maison au miel du Rucher de « Riquette »

À VOUS DE JUGER : CE MENU MÉRITE-T-IL SES 5 ÉTOILES ?



TRÈS TRÈS TRÈS TRÈS menu BON 40€

ON PARTAGE TOUT !

pour 2 pers minimum

Entrées

ŒUF FAÇON MIMOSA

Ventrière de thon et mayonnaise à la moutarde à l'ancienne

PLANCHOT DE CHARCUTERIE

Ibérique

CREVETTES MARINÉES FAÇON THAI

SALADE VERTE, CROÛTONS À L'AIL

PLATS AU CHOIX

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ

Vierge de tomates, olives noires, billes de mozzarella marinées à l'huile
d'olive et oignon cibette (accompagnement froid)

DOS DE SAUMON RÔTI

Légumes confits de saison et condiment aux agrumes

BURGER ROCK & ROLL

Pain brioché, fondant de bœuf, bleu d'Auvergne, cornichons en pickles,
oignons frits & sauce moutarde au miel du Rucher de "Riquette"

DEMI MAGRET DE CANARD FRANÇAIS

Écrasé de pommes de terre beurré, réduction au Chemin de Moscou &
oignons rôtis

CUISSE DE COCHON BRAISÉE (15 min)

Poêlée de pommes de terre aux champignons, noisettes torréfiées et
jus réduit

DESSERTS AU CHOIX

LE HOT COOKIE (7 min)

Pépites aux trois chocolats et glace cookies dark

NOUGAT GLACÉ FAÇON MAGNUM

Caramel maison au miel du Rucher de "Riquette"

LA PIÑA

Espuma d'ananas mariné au citron vert, fruits frais, croquant
& glace coco

ASSORTIMENT DE FROMAGES

SALADE FRAÎCHE

Crispy d'oignon et condiment

CASSOULET (20 min)

au confit de canard

26€

VERRE DE VIN

Flying Solo

DESSERTS

Fromage ou 2 boules de glace

FORMULE
Cassoulet