

LE CASTING DE LA CARTE

ENTRÉES

MILLE-FEUILLE 14€

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

CREVETTES MARINÉES 16€

Mayonnaise au wasabi, salade de condiments thai
& sésame torréfié

COURGE RÔTIE 14€

Au miel de "Riquette"
Oeuf mollet, poêlée de champignons asiatiques
& brisures de châtaignes

LE TACOS AU BOEUF 16€

Tartare de bœuf au couteau, mayonnaise au
Tabasco, cébettes & condiments

DESSERTS

LA GACHIANA *contient de l'alcool*

Espuma de Gachiana, sorbet agrumes verveine citronnée
& opaline au poivre de Sichuan

LE PLANTEUR *contient de l'alcool*

Mousse légère noix de coco, sorbet Punch Planteur, fruits
frais marinés au citron vert et croustillant chocolat blanc

NOTRE MONT-BLANC

Meringue craquante, confit de myrtilles, ganache vanille de
Madagascar et glace au marron

LE HOT COOKIE *(7 min)*

Caramel beurre salé maison, amandes caramélisées
& glace caramel

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 boule / +chantilly 0,50cts / +topping 0,50cts chocolat, caramel, fruits rouges
Vanille, Fraise, Chocolat, Coco, Rhum Raisin, Caramel, Banane, Palet Breton, Marron
Sorbet : Citron Jaune, Mangue, Agrumes Verveine Citronné, Punch Planteur (contient de l'alcool)

PLATS

LE BOEUF 24€

Paleron de bœuf braisé 24 heures, écrasé de carottes,
poêlée de champignons, copeaux de foie gras &
réduction au Chemin de Moscou

LE CANARD 26€

Aiguillettes de magret de canard grillées, gratin de
pommes de terre à la truffe & jus corsé

LE COCHON 22€

Jarret de cochon confit basse température, pommes
grenailles & sauce moutarde à l'ancienne de
Castelnaudary

LE BURGER *(14 min)* 19€

(à choisir poulet croustillant ou haché de bœuf frais 150 g)
Sauce miel-moutarde, oignons confits, lard grillé, rösti
de pommes de terre et chèvre rôti

SAINT-JACQUES SNACKÉES 24€

Crèmeux de butternut, condiment pistache et chips
de jambon Serrano

POULPE À LA GALICIENNE 21€

Pommes de terre fondantes au paprika, crispy de
chorizo Ibérique et huile d'olive du Moulin du Sou

**TOUS
LES
DESSERTS
SONT
À 10€ !**

ILS NE JOUENT PAS DANS LA MÊME CATÉGORIE...

Mais ils ont tous quelque chose pour vous faire craquer !

12€ PETIT

Gourmand

MOINS DE 10 ANS

BOISSONS

(Jus de fruits ou sirop)

& chips

HACHÉ DE BŒUF FRAIS

& frites maison

ou

FILET DE VOLAILLE

Pané aux cornflakes & frites maison

Glace !

Formule CASSOULET

*au confit de canard !
(20 min d'attente)*

26€

SALADE FRAÎCHE

Croûtons à l'ail et condiments

VERRE DE VIN

Flying Solo

DESSERTS

Fromage ou 2 boules de glace
(choix de glace page 4)

menu SmASH BURGER

20€

SMASH BURGER & FRITES

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



BOISSON SANS ALCOOL (soda ou jus de fruit)

NOTRE SUNDAE

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

VOUS PENSIEZ AVOIR TOUT VU ?



LA STAR du midi

UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI
(HORS JOURS FERIÉS)

Formule Express 19.90€ :
Entrée + Plat+ 1 verre de Flying Solo
OU Plat + Dessert+ 1 verre de Flying Solo

Formule Complète 24.90€ :
Entrée, Plat, Dessert, 1 verre de Flying Solo, Café

ENTRÉES

BETTERAVE EN CARPACCIO
Crème montée salée à la moutarde & tataki de thon

RÉMOULADE DE CHOU CHINOIS
Jambon blanc maison «Delvas» & mayonnaise à l'huile de noisette

SALADE FREESTYLE
Charcuterie Ibérique, croûton à l'ail & œuf dur

CAPPUCCINO DE BUTTERNUT
Chantilly salée aux éclats de châtaigne

PLATS

VOLAILE DU LAURAGAIS
Gratinée au bleu d'Auvergne, jambon Serrano, écrasé de pommes de terre beurré & jus réduit

BROCHETTE DE BŒUF (150G)
Pommes frites & salade

POÊLÉE DE SEICHES SNACKÉES
Croustillant de riz noir, jus de crustacés & aioli

CANNELLONIS
Bolognaise de légumes gratinée au vieux parmesan

SAINT-JACQUES SNACKÉES
Crèmeux de butternut, condiment pistache et chips de jambon Serrano (supp 8€)

SUGGESTIONS TABLEAU SUPPLÉMENT 8€

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES
NOTRE SUNDAE
Crème montée, glace vanille, amandes caramélisées,
& coulis au choix : caramel ou chocolat

BANANE CARAMÉLISÉE
Chantilly, streusel aux amandes & glace à la banane

LA COUPE BRETONNE CHOCOLAT
Deux boules de glace Palet Breton, sauce chocolat chaud 70 %, chantilly & croquant au cacao



LA GRANDE TABLE

À plusieurs, c'est quand même plus sympa
(pour minimum 2 personnes)

40€/prs

ON PARTAGE JUSTE ..

L'entrée!

SALADE VERTE
Croûtons à l'ail et condiments
CROUSTET DE FOIE GRAS MI-CUIT
Confiture de cerises noires au piment d'Espelette

CROQUETTE DE CHÈVRE
Sauce miel-moutarde

POULPE MARINÉ
Sauce rouille

PLATS AU CHOIX

VOLAILE DU LAURAGAIS
Gratinée au bleu d'Auvergne, jambon Serrano, écrasé de pommes de terre beurré & jus réduit.

PALERON DE BŒUF CONFIT 24 HEURES
Écrasé de carottes, poêlée de champignons, brisures de foie gras & réduction au Chemin de Moscou

POÊLÉE DE SEICHES SNACKÉES
Croustillant de riz noir, jus de crustacés & aioli

SAINT-JACQUES SNACKÉES,
Crèmeux de butternut, condiment pistache & chips de jambon Serrano
(supplément 3€)

SUGGESTIONS TABLEAU
supplément 4€

DESSERTS AU CHOIX

LE HOT COOKIE (7 min)
Caramel beurre salé maison, amandes caramélisées et glace caramel

LE PLANTEUR (avec alcool)
Mousse légère noix de coco, sorbet Punch Planteur, fruits frais marinés au citron vert et croustillant chocolat blanc

LA COUPE BRETONNE AU CHOCOLAT
Deux boules de glace Palet Breton, sauce chocolat chaud 70 %, chantilly et croquant au cacao.

ASSORTIMENT DE FROMAGES

