

Le cœur de notre Savoir-Faire

Pour commencer ... Starters

NOS IRRÉSISTIBLES À CROQUER

La saucisse sèche Demie 7.00 / Entière 13.00

Le Saucisson Noir de Bigorre Demi 12.50 / Entier 20.00

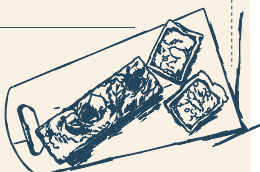
La salade tomates anciennes et ricotta 14.50
Bol à partager (ou non) 🌿



NOS CROÛTES ET TERRINES

La terrine du Chef Noire de Bigorre 16.00
Recette artisanale, cochon d'exception

Le Pâté en Croûte du Chef 19.00
Farce maison 100% cochon Noir de Bigorre, foie gras, coppa, pâte maison



NOS PLANCHES

Jambon d'exception Noir de Bigorre 19.00

La Petite Mixte 18.50
Coppa, saucisson sec, comté AOP (2 personnes)

La Grande Mixte 31.00
Jambon de Bayonne, Coppa, saucisson sec, comté AOP et autres fromages du moment (4 personnes)

La Petite Italienne 18.50
Mortadelle, spaniata, mozzarella (2 personnes)

La Grande Italienne 31.00
Mortadelle, spaniata, mozzarella et autres découvertes italiennes (4 personnes)

Les plats Main courses



Le Petit Filet de Boeuf et frites du Chef 31.00

La pépite : « Surprise de boeuf », tendre et goûteuse, frites maison en deux cuissons

L'araignée de Porc et frites du Chef 25.00

L'unique : Morceau rare à la saveur unique, frites maison en deux cuissons

Les véritables Pâtes Carbonara à la guanciale 25.00

L'authentique : carbonara à la guanciale italienne

Le hot-dog gratiné au comté et frites du Chef 27.00

Le twist : Saucisse de Toulouse, sauce Relish maison : concombre, échalote, poivron, vinaigre, sauce Comté AOP, frites maison



Fraîcheur, Fromages & Douceurs



Nos salades gourmandes

La salade tomates anciennes, pêches grillées, mozzarella 24.00
Tomates anciennes colorées, pêches grillées, mozzarella en direct des Pouilles 🌿

L'authentique salade César 24.50
Salade, poulet pané aux cornflakes, parmesan, authentique sauce César du Chef

Le Poisson de la marée 29.00



Selon arrivage / En provenance directe de la Poissonnerie voisine «L'hippocampe», Fawze Sannier MOF écailler-poissonnier

Les Fromages



La planche individuelle 11.00
2 fromages / 🌿

Fromage supplémentaire / 🌿 4.00

Le Saint Marcellin de Lyon 14.50
avec olives de Kalamata Kalios / 🌿
ou rôti avec fruits sec / 🌿

Les desserts



La tarte chocolat 12.00
Pâte sablée, Chocolat 66%

La crème brûlée au citron yuzu 11.50
Recette du Chef

Glaces artisanales 1 boule : 6.80
2 boules : 9.80

Le café gourmand 13.00
Café Nespresso et 3 mignardises maison

Le champagne gourmand 19.00
Coupe de Champagne Gaucher et ses 3 mignardises sucrées maison



Scannez

pour obtenir la carte dans d'autres langues

