

NOS MIDIS

DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

NOTRE ASSIETTE *Poisson*

Salade mélangée, copeaux de parmesan, tomate
Pêche du jour & Garniture du moment

11€90

NOTRE ASSIETTE *Grillade*

Salade mélangée, copeaux de parmesan, tomate
Grillade de l'instant & Frites maison

11€90

NOTRE ASSIETTE *Serrano / Manchego*

Salade mélangée, Serrano, Manchego, tomate
Grillade de l'instant & Frites maison

14€90

FORMULES DU JOUR

Entrée + plat
ou plat + dessert

13€90

ou

Entrée + plat + dessert

16€90

ENTRÉE DE L'INSTANT

OU

SALADE DE CREVETTES AUX AGRUMES

Salade, tomates cerises, crevettes, avocat
segments d'orange et de pomeles

OU

SALADE CAESAR

Salade, tomates cerises, parmesan, poulet,
sauce Caesar, croûtons aillés

GRILLADE DE L'INSTANT

Frites maison & Salade mélangée

OU

ENTRECÔTE 220G

+ 3€50

Frites maison & Salade mélangée

OU

PECHE DU JOUR

Selon arrivage
Garniture du moment

DESSERT DE L'INSTANT

OU

MOUSSE AU CHOCOLAT

OU

SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON

OU

FROMAGE BLANC À VOTRE GOÛT

MENU

ASSIETTE DE FOIE GRAS SAMARAN

Foie gras mi-cuit accompagné de sa compote de pomme à la cannelle et toasts grillés

ou LA SALADE DU CHEVRIER

Salade mélangée, cabécou pané à la noisette sur toast, magret séché, julienne
de Granny Smith, tomates cerises et mousse de chèvre

ou ASSIETTE PAN CON TOMATE SERRANO

Jambon Serrano, toasts grillés frottés à l'ail, concassé
de tomates et son huile d'olive vierge

ONGLET DE VEAU

Frites maison & Salade mélangée

ou DUO DE SEICHE & GAMBAS À LA PANCHA

En persillade

ou BAVETTE D'ALOYAU, ÉCHALOTTES CONFITES

Frites maison & Salade mélangée

FONDANT AU CHOCOLAT MAISON

Glace vanille macadamia, tuile Carambar® et chantilly maison

ou TIRAMISU DU MOMENT MAISON

ou TARTE TATIN MAISON

ou GLACE 2 BOULES

27€00

ENFANTS

Menu enfants jusqu'à 8 ans

JUS DE FRUITS

ou COCA

ou SIROP

STEAK HACHÉ DE BOEUF AU MOMENT 100G, FRITES MAISON

ou SAUMON, FRITES MAISON

GLACE 2 BOULES

ou FONDANT AU CHOCOLAT

10€50

ENTRÉES

PLANCHE DE FOIE GRAS JAMBON

Tranche de notre foie gras mi-cuit, toasts grillés, compote de pomme à la cannelle

15€00

TARTARE DE SAUMON ET CONCOMBRE

Avec marinade à l'aneth

10€00

COUTEAUX EN PERSILLADE

9€50

PLANCHE DE PAN CON TOMATE & SON JAMBON SERRANO

Jambon Serrano, toasts grillés frottés à l'ail, concassé de tomates et son huile d'olive vierge

12€90

ŒUFS COCOTTE PARMESAN & SERRANO (15 MIN.)

Œufs en cocotte, parmesan, Serrano et salade mélangée

8€50

Pensez à notre suggestion entrée

SALADES XL

SALADE du Chevrier

Salade mélangée, tomates cerises, cabécou pané à la noisette sur toast, magret séché, julienne de pomme Granny Smith, mousse de chèvre, buche de chèvre pané

16€50

SALADE Espagnole

Salade, tomates cerises, lardons Serrano, julienne de chorizo et manchego

17€50

SALADE Caesar

Salade, tomates cerises, parmesan, croûtons aillés, poulet, sauce Caesar

16€50

SALADE Crevettes et Saumon aux Agrumes

Salade, tomates cerises, crevettes, saumon, mangues, avocats, segments d'orange et de pomelos

17€00

PÂTES

Pensez à notre suggestion pâte

WOK

de poulet à l'asiatique

16€50

RISOTTO

végétarien et ses légumes croquants

16€00

NOTRE PLANCHE
de foie gras

Compote de pomme
à la cannelle

Salade mélangée

Fleur de sel
de Guérande

Foie gras mi-cuit
préparé par nos soins

Toasts grillés

SAMARAN

Pensez à consulter nos suggestions
sur nos ardoises

VIANDES

GRILLADES AU FEU DE BOIS

MAGRET DE CANARD

סאמאראן

Magret de canard entier
du Sud Ouest

19€50

BAVETTE D'ALOYAU

ÉCHALOTES CONFITES

16€00

ENTRECÔTE

350 g 21€00

500 g 28€50

ONGLET DE BOEUF

ÉCHALOTES CONFITES

16€00

ONGLET DE VEAU

16€00

COTELLETTES D'AGNEAU 300-350 g

19€00

TARTARE

TARTARE DE BOEUF HACHÉ AU MOMENT

Cornichons, câpres, œuf, oignon et persil
Préparé ou non préparé

Simple 16€00 / Double 21€50

TARTARE DE BOEUF HACHÉ AU MOMENT

Poêlé et préparé

Simple 17€00 / Double 22€50

SUPPLÉMENT

FOIE GRAS POÊLÉ סאמאראן

+ 5€50

SUPPLÉMENT

FOIE GRAS MI-CUIT

+ 3€50

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison & salade mélangée.
Accompagnements à volonté. Sauces au choix 1€ : Aioli, Échalotes, Moutarde à l'ancienne, Roquefort et Poivre.

CÔTES DE BOEUF

CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS

7€50 LES 100G

Le bœuf Black Angus est une viande qui ne vous laissera pas indifférent. Tout droit venue d'Écosse, cette viande nourrie SANS OGM, est élevée selon un cahier des charges bien spécifique. Persillage, marbrage, grain de chair, régime de 100 jours, sont autant de critères pour valider le label Black Angus. Une viande douce, tendre et peu grasse.

CÔTE DE BOEUF BLONDE DE GALICE

8€50 LES 100G

Pour tous les grands amateurs de viandes rouges et les plus grands chefs du monde (Juan Mari Arzak 3* Michelin, Gilles Goujon 3* Michelin, Franck Reminel 1* Michelin...), le bœuf de Galice est tout simplement le meilleur. Élevée à l'herbe dans un terroir idéal (pas de gel, pas de sécheresse), cette viande est un mariage exceptionnel de goût et de tendreté. Élue Meilleure viande du Monde par le Magazine Beef

BURGERS

Pensez à notre suggestion burger

NOTRE BURGER

Tout Canard

Pain burger de notre boulanger, steak haché de canard au moment 180 g, échalottes confites, foie gras poêlé, sauce foie gras.

19€90

NOTRE BURGER

Espagnol

Pain burger de notre boulanger, steak haché de bœuf au moment 180 g, salade, tomate, jambon Serrano grillé, Manchego, sauce maison.

Simple 17€00 / Double 19€50

NOTRE BURGER

Américain

Pain burger de notre boulanger, steak haché de bœuf au moment 180 g, salade, tomate, Cheddar, oignons frits, sauce américaine maison.

Simple 16€00 / Double 19€50

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison & salade mélangée.

POISSONS

Pensez à notre suggestion poisson

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA

17€00

SEICHE GRILLÉE À LA PLANCHA

21€00

PARILLADA DE POISSONS

Selon arrivage

28€00

DUO DE SEICHE ET GAMBAS

à la plancha en persillade

19€50

Tous nos poissons sont accompagnés de la garniture du moment. Accompagnement à volonté.

DESSERTS

DESSERTS MAISON

FROMAGE BLANC À VOTRE GOÛT

5€50

TIRAMISU DU MOMENT

6€00

TARTE TATIN

Et sa boule de glace vanille bourbon

7€00

SALADE DE FRUITS MAISON DE SAISON

7€00

TARTE CITRON REVISITÉE

Et sa boule de sorbet citron

7€00

MOUSSE AU CHOCOLAT

6€50

GAUFRE MAISON DU MOMENT

Gaufre, chantilly maison, sauce et glace du moment

8€50

SPHÈRE FAÇON BELLE HÉLÈNE

Brunoise de poire, chantilly maison, sauce chocolat, tuiles aux amandes

9€50

PROFITEROLES MAISON

Sauce chocolat maison, glace au choix et chantilly maison

8€00

CAFÉ GOURMAND et ses 4 desserts maison

8€00

↳ Aussi disponible avec thé ou décaféiné et infusion

8€50

CAFÉ DOUCEUR et son fondant au chocolat

4€00

↳ Aussi disponible avec thé ou décaféiné et infusion

4€20

GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE

Toutes nos glaces sont fabriquées par Pole Sud, maître artisan glacier à Lézignan-Corbières

1 boule 3€00

2 boules 4€50

3 boules 6€00