

## FORMULES DU MARCHÉ

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 22,50€

Entrée + Plat + Dessert 27,50€

Du lundi au vendredi

## ENTRÉES

 Les œufs mayonnaise à partager ou pas

6,50€


Accras de poisson, sauce Muhammara (6 pièces)

9€

 Soupe glacée de courgettes mentholées, tartare de légumes aux herbes et burrata

11€

Le pâté en croûte de volaille et foie gras

*Saint-Joseph, Domaine des Amphores Les 7 Lieux 2021 8€ le verre 12cl* 

16€

 Salade fraîcheur et falafels au yaourt grec

Petite 9€  
Grande 16€

## PLATS

Maigre rôti, nage verte d'haricots Tarbais aux algues

*Château Haut Lartigue, Pessac Léognan 2021 6€ le verre 12cl*


24€

 Croustillant de ricotta et brocolis à la coriandre et agrumes

*Château Callac « Cuvée Prestige » 2023 6€ le verre 12cl*


16€

Piquillos farcis à la brandade de morue, beurre de soja et salade d'herbes

*Anima de Reimat, Catalogne 2021 Espagne 5,50€ le verre 12cl* 


23€

Suprême de volaille du Sud-Ouest à l'ail nouveau et citron vert, piperade

*Château Doyac 2019, Médoc 6€ le verre 12cl* 

24€

Le steak au poivre dans le rumsteck, pommes allumettes

*Valle de Colchagua, Las Ninas, Carmenère 2022 Chili 5,50€ le verre 12cl* 

25€

## FROMAGES & DESSERTS

<b>Assortiment de fromages Basques et confiture de cerises noires</b>	12€
<b>Soupe de fruits rouges à la fleur d'hibiscus, sorbet cassis</b>	10€
<b>Le gros chou comme une profiterole</b>	10€
<b>Crème caramel en terrine</b>	7€
<b>Les madeleines tièdes, crème glacée des Hautes Alpes</b>	10€
<b>Baba au Sauternes du Château Guiraud, verveine citronnée et crème vanillée</b>	10€

## ACCORDS VIN & DESSERTS

<b>Bordeaux, Le Canon de la Côte de Montpezat, 2022 12cl</b> <i>Fruité, acidulé, élégant</i>	4,50€
<b>Hongrie, Château Derezsla, Tokaji Szamorodini 2018 12cl</b> <i>Élégant, parfumé, concentré</i>	7,50€
<b>Crémant de Bordeaux, Rosé de Lisennes NM 12cl</b> <i>Frais, rond, fruité</i>	5,50€
<b>Sauternes, Château Guiraud, « Petit Guiraud » 2020 12cl</b> <i>Fruité, gourmand, épicé</i>	8€

