

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** 16€
Saint-Joseph, Domaine des Amphores Les 7 Lieux 2021 8€ le verre 12cl 
-  **Salade fraîcheur et falafels au yaourt grec**

Petite	9€
Grande	16€

PLATS

- Maigre rôti, nage verte d'haricots Tarbais aux algues** 24€
Château Haut Lartigue, Pessac Léognan 2021 6€ le verre 12cl
-  **Croustillant de ricotta et brocolis à la coriandre et agrumes** 16€
Château Callac « Cuvée Prestige » 2023 6€ le verre 12cl
- Piquillos farcis à la brandade de morue, beurre de soja et salade d'herbes** 23€
Anima de Reimat, Catalogne 2021 Espagne 5,50€ le verre 12cl 
- Suprême de volaille du Sud-Ouest à l'ail nouveau et citron vert, piperade** 24€
Château Doyac 2019, Médoc 6€ le verre 12cl 
- Le steak au poivre dans le rumsteck, pommes allumettes** 25€
Valle de Colchagua, Las Ninas, Carmenère 2022 Chili 5,50€ le verre 12cl 

FROMAGES & DESSERTS

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

ACCORDS VIN & DESSERTS

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