

Assiettes à partager

Nachos salsa crème cheddar et guacamole	15€
Planche mixte : Assiette de charcuteries, fromages, tapenade et gressini, piments frits	24€
Planche de jambon Italien (150gr) (Salamone) accompagnements : tapenade de tomates et d'artichauts, gressini et antipasti	15€

Entrées

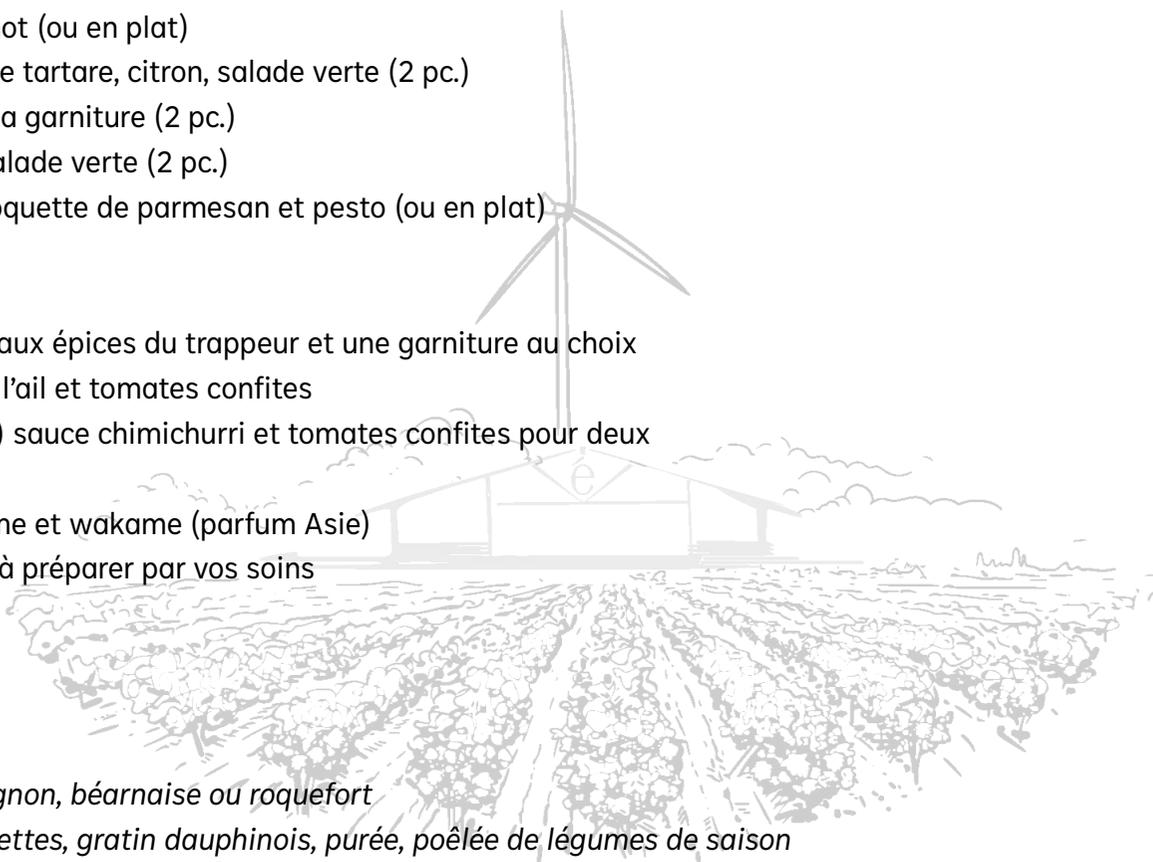
Brochette de scampis grillés (6 ou 12 pc.)	16€/30€
Cassolette de moules bouchot (ou en plat)	15€/22€
Croquettes de homard, sauce tartare, citron, salade verte (2 pc.)	18€
Croquettes de crevettes et sa garniture (2 pc.)	18€
Croquettes de fromage et salade verte (2 pc.)	16€
Carpaccio de bœuf fumé croquette de parmesan et pesto (ou en plat)	19€/25€

Plats

Brochette d'onglet de bœuf aux épices du trappeur et une garniture au choix	21€
Contre-filet (400g) beurre à l'ail et tomates confites	38€
Côte à l'os Metzler (maturée) sauce chimichurri et tomates confites pour deux	60€/cvrt
Brochette de gambas	22€
Tartare de saumon au sésame et wakame (parfum Asie)	18.50 €
Tartare de bœuf préparé ou à préparer par vos soins	22€
Burger du chant d'Eole	19€
Burger végétarien	19€

Accompagnements

Les sauces : <i>poivre, champignon, béarnaise ou roquefort</i>	3€
Les garnitures : <i>frites, croquettes, gratin dauphinois, purée, poêlée de légumes de saison</i>	4€



Salades et pâtes

Salade folle Saint Jacques scampis pamplemousse croûtons aux herbes vinaigrette aux agrumes	26€
Raviole de caviar d'aubergines (supplément burrata : + 6€)	22€
Linguini burrata pesto maison tomates cerises et jeunes oignons	24.50€
Linguini vongole herbes fraîches ail cébette et tomates cerise	26.50€

Menu des petits (12 ans max.)

Burger ou poisson pané accompagné de frites ou légumes et boule de glace	16€
--	-----

Desserts

Dame blanche ou noire	10€
Crème brûlée	9€
Tiramisu citron et Limoncello	14€
Coupe Melba	14€
Tarte au chocolat, caramel et noisettes	11€
Moelleux au chocolat	10€
Café gourmand	12€
Sélection de fromages et ses condiments	14€



Lunch chaque jeudi et vendredi midi : entrée + plat selon les produits du marché 28€

Menu marché 39€

Carpaccio de tomates burrata et pesto

ou

Carpaccio de bœuf, croquette de fromage et pesto

*

Médaille de porc saumuré Blackwell et garnitures de saison

ou

Pêche du jour, écrasé de pdt aux herbes et tuile au parmesan

*

Dessert glacé caramel et noisettes

Accord mets-vins : une coupe de Chant d'Eole et sélection de vins adaptés au 'menu marché' 25€

