



## À PARTAGER (ou pas...)

Bruschetta de chèvre frais et tomates confites **8**  
allergènes:

Scampis frits, sauce curry **12**  
allergènes:

Houmous, pain pita **7**  
(purée de pois chiche à la crème de sésame)  
allergènes:

Planche Cecina de Leon **19**  
jambon de bœuf Espagnol fumé IGP,  
accompagné de copeaux de manchego  
allergènes:

## POUR COMMENCER

Melon Charentais, tartelette ricotta, gelée de porto, jambon Marque Nationale **17**  
allergènes:

Tataki de saumon au miel et gingembre, salade de radis blancs croquants **18/23**  
allergènes:

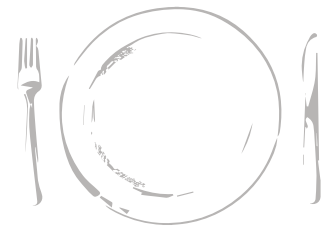
Courgette en escabèche, pâtes de tomates, sardines à l'huile millésimée **20**  
allergènes:

## LES SALADES

Salade de Muesli, laitue et radis blanc, sauce yaourt **15/17**  
allergènes:

Salade César H17 **17/21**  
allergènes:

Salade Burrata et tomates anciennes aux pignons de pin et cébettes **16/22**  
allergènes:



## POUR SUIVRE

Anneaux de calamars frits, riz safrané **26**  
(dans l'esprit d'une paëlla)  
allergènes:

Fish & chips de Merlan, sauce tartare, citron et petite laitue **25**  
allergènes:

Steak de thon rouge poêlé mi-cuit, chutney exotique, avocat & sucrine snackée **34**  
allergènes:

Demi-coquelet fermier, mariné et grillé aux girolles, pléiade estivale de légumes, pommes de terre au four, crème à l'estragon **27**  
allergènes:

Le meilleur du bœuf, en Tagliata roquette et parmesan. **29**  
allergènes:

Burger H17, sauce moutarde au miel, emmental, oignons et champignons **21**  
allergènes:

Tartare de bœuf (préparé par nos soins), pommes frites **24**  
allergènes:

Tomahawk de bœuf, Irish prime (pour 2 pers.) pommes de terre grenailles en persillade et ratatouille - sauce poivre ou bernaïse **45** /pers.  
allergènes: (25-30min d'attente cuisson)

= plats végétariens. Service compris - Nos prix en euros sont nets TTC.

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales : a) blé ; b) seigle ; c) orge ; d) avoine ; e) épeautre ; f) kamut. Crustacés et produits à base de crustacés. Œufs et produits à base d'œufs. Poissons et produits à base de poissons. Arachides et produits à base d'arachides. Soja et produits à base de soja (huile, graisse). Lait et produits à base de lait (y compris de lactose, lactosérum). Fruits à coques : a) amandes ; b) noisettes ; c) noix ; d) noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland ; e) pistaches et produits à base de ces fruits. Céleri et produits à base de céleri. Moutarde et produits à base de moutarde. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2). Lupin et produits à base de lupin. Mollusques et produits à base de mollusques.