

La liste des allergènes est à votre disposition, demander la si besoin au personnel de salle

ENTRÉES, TAPAS ET CHARCUTERIES FINES

- Houmous maison au sésame grillé et sumac 8€*
Salade de tomate cerise, feta, oignons rouge et citron jaune 8€
Gyozas de bœuf (Shitake, champignon crème, coriandre, gingembre, sauce soja) 10€
Accras de crevettes au citron vert, cibette, ciboulette et sauce pimentée 9€
6 gros escargots de Bourgogne sauvage de la "maison de l'escargot" 12€
Camembert de la maison Marie Quatrehomme MOF cuit à la braise miel et thym-citron, cœur de laitue 20€ ou camembert à la crème de truffe 28€ (15-20 mn de patience)
Focaccia maison au romarin et à l'ail 6€
Friture d'encornets en persillade et sauce tartare 10€
Nems de poulet à la Vietnamiennne et sauce nuoc-man 12€
Fine tempura de patates douces, mayonnaise au curry bio et coriandre 6€
Patatas bravas et aioli 6€
Finger de poulet panés aux céréales marinés au piment d'Espelette 10€
Saucisson de cochon "Maison Montalet" 8€
Chorizo Ibérique 8€
Cécina de bœuf Rubia gallega "Maison la guildive" 12€
Jambon de Parme 18 mois d'affinage "Maison Bedogni" 12€
Jambon cru artisanal de Corse 9€
Coppa artisanale de Corse 9€

CONSERVERIES DE LA MAISON LA GUILDIVE 12€

Poulpe à la Galicienne / Sardines à l'huile d'olive bio

MENU PETIT CHARBON (Jusqu'à 12 ans) 12€

Steak haché ou jambon blanc, frites, glace, crêpe ou yaourt artisanal

PLANCHES DE DÉGUSTATIONS

Charcuteries, mixte ou fromages "Marie Quatrehomme" MOF 17€

LES CLASSIQUES

Nos croques sont réalisés à base d'un pain brioché maison

- Croque monsieur gratiné au comté (18 mois d'affinage) 13€*
servi avec frites ou cœur de laitue ou Croque madame 14€
Croque monsieur crème de truffe gratiné au comté (18 mois d'affinage)
servi avec frites ou cœur de laitue 18€
Omelette 2 ingrédients aux choix, servie avec frites ou cœur de laitue 13€
(pomme de terre, champignons, tomate, emmental, jambon)

La maison n'accepte pas les chèques, CB à partir de 10€
Taxes et service compris 15 %, prix nets en euros

SUGGESTIONS DU MOMENT

Tartare de bœuf à la Vietnamiennne façon "Thi Giao" tempura de patates douces 18€

Coquelet entier jaune façon Crétoise cuit à la braise et frites

(Huile d'olive, origan, ail et citron confit) 21€

Salade Crétoise (Fêta, mesclun, poivron rôti, aubergine grillée, concombre, tomate cerise, amande fumée, olive de Kalamata, carpaccio d'oignon rouge, vinaigrette au citron et miel) 16€

Tartare de dorade aux agrumes, basilic et poivre de Timur et frites 19€

Penne de la maison Mancini al arrabiata

Tomates de Salerne, pate de piment maison, persil et pecorino romano 17€

Salade César au poulet croustillant, parmesan artisanal "12 mois d'affinage"

sauce César, œuf mollet et croûtons à l'ail 16€

Filet de dorade cuit à la braise, ratatouille au citron confit, basilic et citron rôti 20€

Bo bun (Vermicelle de riz, aiguillettes de bœuf Angus marinées, grillées au charbon, nems de poulet à la Vietnamiennne, cacahuète grillée, coriandre, friture d'échalote, pickles carottes 16€

Smash burger (Buns maison, bœuf Français sélection Nivernaise, cheddar, ketchup, moutarde pickles maison et oignons) 18€ "Sup bacon" 1€

Barette d'ail "200 gr" véritable sauce à l'échalote et frites 21€

Noix d'entrecôte d'Argentine Angus "250 gr" sauce Béarnaise, garniture au choix 35€

Belle côte de bœuf (1kg) 2 garniture au choix (2 pers) 90€

DIFFÉRENTES GARNITURES 6€

(Frites, cœur de laitue, tempura de patates douces, patatas bravas)

SÉLECTIONS DE FROMAGES AFFINÉS

Fromages aux choix "Maison Marie Quartehomme MOF" la pièce 7€

(Comté, Rocamadour, Saint Nectaire, Fourme d'Ambert, Brillat Savarin, tomme de brebis)

DESSERTS

Tiramisu au café 8€

Pêche melba du charbon 9€

(Pêche blanche au sirop à la verveine, sorbet à la framboise de Gérard Cabiron, chantilly à la vanille de Vanuatu et tuile aux amandes)

Profiteroles au chocolat INAYA 65%, glace vanille de Madagascar

Nombre de choux aux choix (1 5,5€, 2 9€, 3 12€)

Café gourmand (Crème brûlée, salade de fruits, cookie maison) 7€

Glace Gérard Cabiron MOF "La boule" parfum sur demande 5€

Mi-cuit au chocolat INAYA 65% glace vanille de Madagascar (12 mn de patience) 9€

Crêpe flambée au grand marnier 8€

Crêpe minute (Sucre, miel, nutella, confiture ou caramel beurre salé) 6,5€

Café des anciens (Griottes ou pruneaux) 6€

Salade de fruits frais, pomme, poire, ananas, kiwi, mangue, passion, citron vert 7€

Crème brûlée à la vanille de Vanuatu 8€

Yaourt fermier 5€