



ON MANGE QUOI ?

IN ENGLISH HERE !

Consultez
notre ardoise
des suggestions



A PARTAGER

Planche mixte : charcuteries Basque et fromages affinés 20 €

Calamars en tempura et mayonnaise à l'harissa 9 €

Croquetas au jambon Basque 8 €

Camembert chaud et mouillettes de pain de campagne 12 €

Nous cuisinons uniquement des produits bruts, frais et locaux, en saison de notre potager !

Merci à nos producteurs et artisans passionnés.

MENU ENFANT 12€

jusqu'à 10 ans

Petit faux filet (130gr env.) - frites

ou Pizza enfant (sauce tomate, jambon, fromage)+ glace

ENTREES

Les entrées en version plat sont possibles avec un supplément de 10€

Salade de lentilles vertes, oeuf mollet et vinaigrette au vin rouge 10 €

Traditionnelle soupe à l'oignon (du jardin) gratinée 11 €

Portobello farci au boeuf et porc, jus de viande au thym 12 €

Maquereau à l'escabèche, pommes de terre fondantes 12 €

DESSERTS

Assiette de fromages 7€

DESSERTS MAISON :

Tarte Tatin aux pommes caramalisées, chantilly 9 €

Poire sauce chocolat, glace vanille 9 €

Moelleux à la châtaigne 9 €

Tiramisu du moment 8 €

AFFOGATO 6€

Glace vanille, espresso, amandes effilées

NOUGAT GLACE et son coulis de fruits
rouges de chez Silvain 7€

SILVAIN
Une histoire de saveurs



Consultez notre CARTE DES GLACES

PLATS

Jarret de boeuf braisé au vin rouge 24 €*

Croustillant de confit de gigot d'agneau 26 €*

Filet de Bar et crème citronnée 23 € *

Faux filet grillé (250gr env.) et sauce aux poivres concassés 24 €*

Lasagne de butternut, ricotta et basilic 20 €

**Plats avec 2 accompagnements : salade / frites fraîches maison / légumes du jardin*



Allergènes
nous consulter

Prix TTC / service compris