

**Panier de crudités du potager**, légumes croquants entiers, sel de Guérande, beurre salé, sauce Tzatziki **32€**

**Planche de charcuterie**, rillettes d'oie, jambon cru de pays, ½ saucisse sèche, terrine de campagne, beurre, cornichons à l'estragon **28€**

**Manchego 8€**

**Œufs bio mimosa**, civette sauvage **7€**

**Gaspacho andalou**, menthe poivrée **9€**

**Tomate mozzarella**, huile d'olive basilic **13€**

**Ratatouille rafraîchissante**, huile d'olive basilic, copeaux de parmesan **10€**

**Jambon cru de pays, carpaccio de melon**, feuilles de basilic **14€**

**Harengs**, pommes à l'huile **14€**

**Saumon fumé label rouge d'Écosse**, sauce Tzatziki, citron **18€**

**Huîtres fines de Claire n°3**, sauce échalotes et citron **par 6 : 14€ par 12 : 27€**

**Gambas plancha**, sauce aillée **par 5 : 19€ par 10 : 36€**

**Cuisses de grenouille** en persillade **par 8 : 13€ par 15 : 22€**

**Norvégienne**, tartare de saumon, avocat, saumon fumé, tomates cerise, pamplemousse, verdurette d'été, vinaigrette citron, huile d'olive, échalotes **20€**

**Italienne**, Jambon cru de pays, roquette, artichauts, duo de tomates, mozzarella, parmesan, melon, vinaigrette balsamique **19€**

**Coquelet rôti**, poêlée de grenailles fondantes aux herbes de la Garrigue **20€**

**Travers de porc** caramélisé au miel, riz parfumé **19€**

**Bar entier rôti** aux arômes du Maquis, ratatouille du Verger **26€**

**Fish and chips**, sauce tartare et vinaigre de Malte, frites maison **18€**

**Tartare de bœuf** préparé aux condiments, frites maison et salade verte **18€**

**Entrecôte grillée**, lingot de thym flambé, pommes Grenaille rôties au jus et ail confit **26€**

**Penettes**, sauce pistou et copeaux de parmesan **16€**

**Garnitures** : riz, ratatouille, salade verte, frites, pommes Grenaille **8€**

**Menu enfants : 15€**

Filet de saumon, steak haché ou coquelet

Frites maison ou ratatouille

Glace, gâteau au chocolat ou tarte aux pommes

**Assiette de fromages affinés de nos régions** sur salade verte et noix **13€**

**Faisselle**, framboises fraîches et coulis de fruits rouges **10€**

**Gâteau au chocolat** Caraïbes Valrhona et sa crème anglaise **8€**

**Tarte aux pommes** façon tatin et sa boule de glace vanille **9€**

**Brochettes de fruits** d'été et son pot de chocolat Caraïbes Valrhona **11€**

**Profiteroles d'Antoine**, glace vanille, chocolat Caraïbes Valrhona **14€**

**Café gourmand**, 3 mignardises **12€**

**Glaces Artisanales**, Coupe 1 boule : **3,5€** Coupe 2 boules : **6,5€** Coupe 3 boules : **9€**

Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, caramel fleur de sel, bulgare, noisette, rhum raisin, menthe chocolat, citron vert, coco, passion, cassis

*Suppléments* : chantilly, sauces chocolat, caramel, café, fruits rouges **1,5€**

**Banana split** : banane, glaces vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, chantilly **14€**

**Fruits de saison melba** : glace vanille, fruits frais, sauce fruits rouges, chantilly **13€**

**Chocolat liégeois** : glace chocolat, sauce chocolat, chantilly **12€**

**Dame blanche** : glace vanille, sauce chocolat, chantilly **12€**

**Café liégeois** : glace café, sauce café, chantilly **12€**

**Colonel** : glace citron vert, vodka **13€**

**Café 3,5€, noisette 3,80€, double café 6€, café crème 5€, cappuccino 6€**

**Chocolat 5€, Chocolat XXL 7€**

**Chocolat viennois 6€, Café viennois 6€**

**Irish coffee au Jameson, chantilly 13€**

**Thé Damman, Tisane Damman 6€**

*« La liste des principaux allergènes présents dans chaque met est à votre disposition »*

*« Pour connaître l'origine des viandes, merci de vous adresser au personnel de salle »*