



NOS TAPAS GOURMANDS

Des assiettes à partager... ou pas !

Le foie gras de canard «IGP Sud Ouest»
(20gr) Au torchon, mi-cuit, esprit printannier.
6€

Le Saumon fumé par nos soins
(50gr), asperges et pamplemousse.
8€

L'huître n°3
Famille Causse «Bouzigues».
2,50€ / pièce

Le Tataki
Thon rouge (100gr), chutney de mangue.
10€

Le Chèvre
Chaud, croustillant et châtaignes.
4€

Les Caillettes
Tièdes, pain croustillant.
3€

Chorizo Ibérique Bellota
(50gr) Nourri aux glands.
4€

Le Poulet Français
Mariné au tandori, pané, mayonnaise au saté
10€



NOTRE MENU À 31€

Le foie gras de canard «IGP Sud Ouest»

Au torchon, mi-cuit, esprit printannier.

Le Saumon fumé par nos soins

Asperges et pamplemousse.

Les 6 Huîtres n°3

Famille Causse «Bouzigues».

* * *

Nos poissons sauvages

au choix (voir la carte).

Nos viandes sélectionnées

au choix (voir la carte)

Le filet de boeuf de Lozère race «Aubrac» BIO (+5€)

Rossini, légumes et frites maison.

La côte de Boeuf "Lozère Aubrac" BIO (+8€)

(≈500g) Grillée, échalotes confites, légumes et frites maison.

Nos Burgers

Au choix (voir la carte).

Le Homard

(sur commande - supplément selon prix du marché)

Breton ou canadien.

* * *

Chèvre fermier ou dessert au choix

(voir la carte).



NOTRE MENU DÉGUSTATION À 58€

Mise en bouche

* * *

Entrée au choix

* * *



Les Noix de St Jacques

Juste saisies, raviole ouverte aux légumes,
bouillon de coquillage au safran.

* * *

Le filet de boeuf de Lozère race «Aubrac» BIO

Rossini, légumes et frites maison.

* * *

Chèvre fermier

* * *

Dessert au choix

(voir la carte).





NOS POISSONS SAUVAGES

Le Thon rouge

En Tataki, wok de légumes et frites maison,
mayonnaise au saté.

22€



Les Noix de St Jacques

Juste saisies, raviole ouverte aux légumes,
bouillon de coquillage au safran.

27€

Le Fish & Chips

Bien doré, bien croustillant, sauce tartare Rabelais.

22€



Aïoli Provençal

Cabillaud, bulots, oeuf, légumes, P.D.T, aïoli.

25€

Le Homard (sur commande) supplément selon prix du marché

Breton ou canadien.





NOS VIANDES SÉLECTIONNÉES

100% Cévennes, comme une carbonade

La poitrine confite 24H à la bière noire des "Chopins d'abord", miel de châtaigniers, oignons confits et frites maison.

22€

Le Foie de Génisse "Lozère"

Poélé en persillade, écrasé de P.D.T aux châtaignes.

20€

Le Canard "IGP Sud Ouest"

Le magret en tataki, condiment Kumquat / cacahuètes / coriandre, maki grillé et shitake.

27€

Le filet de boeuf "Lozère Aubrac" BIO

Rossini, légumes et frites maison.

31€

La côte de Boeuf "Lozère Aubrac" BIO

(≈500g) Grillée, échalotes confites, légumes et frites maison.

34€





NOS BURGERS

Avec ou sans pain... et pourquoi pas ?

Love Cheddar

Haché de boeuf de Lozère race «Aubrac» BIO, bacon grillé, oignons frits, cheddar, cheddar, cheddar..., frites maison et salade verte.

16€

Le Bur-cos «Cévenol»

Hâché de boeuf de Lozère race «Aubrac» BIO, mayonnaise aux cèpes, roquette et châtaignes, tacos chèvre / miel, frites maison et salade verte.

17€

Le Tataki

Tataki de thon rouge au sésame, wok de légumes, mayonnaise au saté, frites maison et salade verte.

22€

Le Bollywood

Poulet «Français» croustillant mariné Tandoori, ketchup de mangue aux cacahuètes, wok de légumes, frites maison et salade verte.

16€



NOS GRANDES SALADES

Cévenole

Tacos chèvre / miel, caillettes tièdes, châtaignes et salade composée.

15€



Tataki

Tataki de thon rouge au sésame, salade croquante et wok de légumes, vinaigrette au saté.

20€

Bollywood

Poulet «Français» croustillant mariné Tandoori, chutney de mangue, brioche, cacahuètes, menthe, vinaigrette au curry.

15€



NOS POKÉ BOWL

Sur base de quinoa rouge, pousses de soja, carottes, oignons rouges, concombres, betteraves chuigga, radis, avocat, cranberries, amandes éfilées, pommes nashi, chutney de mangue et vinaigrette gourmande.



Filet de poulet français

Basse température puis grillé par nos soins.

13€



Saumon fumé par nos soins

16€



Thon rouge "Tataki"

20€

LE MENU ENFANT

1 plat au choix + 1 dessert au choix (1 sirop offert)

11€

Hâché de boeuf de Lozère race «Aubrac» (100gr) / Nuggets de poulet Français (100gr)
ou Cheeseburger (100gr) - Accompagné de frites maison.

2 boules de glace / Skyr / Compote de pommes «Pom'potes»



Les plats marqués d'un cœur vert font partie de notre sélection Healthy.

La carte des allergènes est disponible sur demande.



NOS DESSERTS «MAISON»

Le dessert du jour

4€

La tarte à la châtaigne

«Maison» comme le reste...

6€

Le chocolat en 3 textures

Crèmeux, croquant, coulant.

6€

Millefeuille

Pomme / spéculos / caramel beurre salé.

6€

Baba au Rhûm

Banane flambée, crèmeux Bumbu, Bumbu à volonté.

6€

Café, thé ou Get gourmand

Assortiment de desserts.

7€

Fromage de chèvre fermier

4€



NOS GLACES

5,50€

Cévenole

3 boules de vanille, crème de marron «Valade», chantilly.

Limoncello

3 boules sorbet citron, Limoncello.

Gourmande

2 boules noisettes, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly.

After Eight

3 Boules de menthe aux copeaux de chocolat, chocolat chaud, chantilly.

Boule de glace

Nos parfums : Vanille, chocolat, noisette, coco, menthe, fraise, citron, mangue, ananas.

2€



Retrouvez-nous sur