### NOS TAPAS GOURMANDS

Des assiettes à partager... ou pas!

Le foie gras de canard «IGP Sud Ouest» (25gr) Mi-cuit, au torchon, melon et muscat. 12€

Le Thon rouge (100gr) en tataki, chutney de mangue.

L'huître n°3 "Bouzigues" Famille Caussel. 2€50 la pièce / 12€50 les 6 / 20€ les 12

**Le Chèvre** Chaud, croustillant et châtaignes. **5€** 

**Les Caillettes**Tièdes, pain croustillant. **5€** 

**Chorizo Ibérique Bellota** (50gr) Nourri aux glands. **6€** 

**Le Poulet Karaage** "Poulet frit japonais à partager" **11€** 

**L'Encornet** En céviche, coriandre et combava 12€

# NOTRE MENU À 33€90

## Le foie gras de canard «IGP Sud Ouest»

Mi-cuit, au torchon, melon et muscat.

### Le Thon Rouge

En tartare, aubergine, tomate, olives noires.

#### Les 6 Huîtres n°3

Famille Caussel «Bouzigues».

\* \* \*

Nos poisson et crustacés

au choix.

Nos viandes sélectionnées

au choix.

Nos Burgers "signature"

Au choix.

**Nos Pads Thaï** 

Au choix.

\* \* \*

Chèvre fermier ou dessert au choix.

# NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

#### L'Encornet

Tentacules grillées, wok de légumes croquants, crème de piquillos.

25€

#### La Lotte

Snackée, curry coco, Dahl de lentilles corail, condiment rouille.

28€

Le Homard vivant (+20€ menu)

au beurre de corail, garniture au choix. **58€** 



### LE MENU ENFANT

1 plat au choix + 1 dessert au choix (1 sirop offert) 13€

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

\* \* \*

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



## NOS VIANDES SÉLECTIONNÉES

## L'Araignée de porc

Grillée, jus thym/olives, pomme tapée, légumes grillés.

21€

#### Le Canard "IGP Sud Ouest"

Aiguillette et coeur servi rosé, houmous Tarbais, condimet amandes/abricot, frites maison **25€** 

### Le Taureau "AOP Camargue"

En tataki, condiment tigre qui pleure, wok de légumes et frites maison.

26€

Le Boeuf incroyable de Boris et Nadège "Lozère Aubrac" BIO :

Le filet (+6€ menu)

Rossini, légumes et frites maison.

35€

### La côte de Boeuf (+10€ menu)

(≈500g) Grillée, condiment moutarde / échalotte / estragon, légumes et frites maison.

39€



# NOS PADS THAÏ

Nouilles de riz sautées aux légumes wok, coriandre, cacahuètes, cebettes, combava, soja gourmand

> Poulet mariné aux agrûmes 18€

> > Thon rouge "Tataki" 24€



### Made in Rabelais, la fusion d'un burger et d'un tacos Le Bur-cos «Cévenol»

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

20€

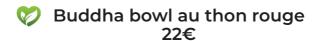
#### **Love Cheddar**

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

20€

## **NOS BOWLS**

Riz rouge de Camargue, pousses de soja, carottes, oignons rouges, concombres, betteraves chioggia, radis, avocat, cranberries, amandes éffilées, pommes nashi, chutney de mangue et vinaigrette gourmande.



Poké bowl au poulet mariné aux agrûmes 18€

## NOS GRANDES SALADES

#### Cévenole

Tacos chèvre / châtaignes, miel de châtaigners, caillettes tièdes, châtaignes grillées et salade composée de saison.

17€

### La César "Karaage"

Poulet «Français» "Karaage", parmesan, bacon, oeuf dur, vinaigrette Goma.

18€



## NOS DESSERTS «MAISON»

Le dessert du jour 6€

Les fraises

Comme une île flotante

8€

Le chocolat

croquant, crémeux, fondant, soupçon de fruits rouges

8€

La châtaigne de nos Cévennes AOP

Déclinaison de texture.

8€

Le millefeuille

Abricot / tonka

8€

Café, thé ou Get gourmand

Assortiment de desserts.

9€

Fromage de chèvre fermier 4€

# NOS GLACES 7€

#### Cévenole

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

### Mojito

3 boules sorbet mojito, Rhûm ambré.

#### Fraise Melba

2 boules sorbet fraise, 1 boule vanille, fraise et chantilly.

## Glaces et Sorbets 2€ la boule

Glaces: vanille, chocolat, noisette, menthe. Sorbet: fraise, citron, mangue, ananas, mojito.













