

NOTRE MENU À 34€90

Vitello Tonnato «Veau Isère»
Dans la tradition.

Le Thon Rouge
Tataki «Gomasio», légumes croquants au saté.

Les 6 Huîtres de la Famille Causse
Condiment échalote / Nashi /
citron vert / coriandre.

Nos plats
Au choix.

Nos incontournables
Au choix.

Chèvre fermier ou dessert au choix.

SURPRISE EN 5 SERVICES 46€

Pré entrée



Entrée



Poisson

ou

Viande



Fromage



Dessert

Découvrez l'univers de notre chef ! ❤️
Possibilité d'accord mets et vins.
Servi uniquement le soir.

NOS TAPAS GOURMANDS

Des assiettes à partager... ou pas !

L'huître de la Famille Causse la pièce : 2€50 / les 6 : 12€50 / les 12 : 20€	
Le Chèvre Chaud, croustillant et châtaignes.	5€
Les Caillettes Tièdes, pain croustillant.	5€
Chorizo Ibérique Bellota (50gr) Nourri aux glands.	6€
Le Thon rouge (100gr) Tataki.	11€
Céviché d'encornets Mangue / combawa.	11€
Picatta de Poulet «Cornflakes» Chutney mangue.	11€

NOS INCONTOURNABLES

Haché de Boeuf «Lozère» Aubrac A cheval, frites maison et salade composée.	15€
Le Pad Thai Thon rouge mariné saté 24€ ou Poulet «Français» mariné citron gingembre Nouilles de riz sautées aux légumes wok, coriandre, cacahuètes, cebettes, combava, soja gourmand.	18€
Le Bur-cos «Cévenol» Hâché de boeuf de Lozère race «Aubrac», mayonnaise aux cèpes, tacos chèvre / miel de châtaigner, frites maison.	20€
Le Love Cheddar Haché de boeuf de Lozère race «Aubrac», bacon grillé, oignons frits, cheddar, frites maison et mayonnaise maison.	20€
Le Bollywood Burger Filet poulet «Français» mariné Tandoori pané, mayonnaise curry / mangue, légumes wok, menthe fraîche et frites maison.	18€
Salade Cévenole Tacos chèvre / châtaignes, miel de châtaigners, caillettes tièdes, châtaignes grillées et salade composée de saison.	17€
Salade Bollywood Poulet «Français» croustillant mariné Tandoori, chutney de mangue, brioche, cacahuètes, menthe, vinaigrette au curry.	18€
Le Power Bowl Thon rouge mariné saté 24€ ou Poulet «Français» mariné citron gingembre Sur une base de quinoa rouge, légumes et fruits de saison, fruits secs ++, vinaigrette «boost».	18€

NOS PLATS

Le Cochon de 12h Effiloché, croustillant de P.D.T aux cèpes, jus corsé	22€	L'Encornet Tentacules fondantes grillées, houmous de lentilles corail, coco d'ingo et mangue Souskay.	26€
Les Rognons Poêlés sauce raifort, lard fumé et petits légumes, frites maison.	21€	Les Gambas En persillade, linguine au pistou, crème d'ail confit et tempura de légumes.	26€
Le Boeuf de Lozère «Aubrac»		Le Maigre «Corse» (+2€ menu) Pavé rôti, pomme «smash», légumes de saison, bisque et aioli.	28€
Le Tartare Cévenol Frites maison et mayonnaise cèpes, «oignons doux des Cévennes», châtaignes, copeaux de pélaridon.	22€	Le Thon Rouge Découvrez le dans nos incontournables	
Le filet de boeuf (+6€ menu) Rossini, légumes de saison et frites maison.	35€		
La Côte de ~500gr (+8€ menu) Grillée, béarnaise, pomme «smash» et légumes tempura.	38€		

NOS DESSERTS MAISON & GLACES

Le dessert du jour	6€	Fromage de chèvre fermier	4€50
Le Baba Au Gin, «Cherry Amarena».	8€50	Notre crassier comme un mont blanc 3 boules de vanille, crème de marron «Valade», chantilly.	7€
Crème Brulée «Castagne»	8€50	Irish Coffee 3 boules de café, Bailey's, chantilly.	7€
Le Mille-feuille Aux figues et safran d'Anduze.	8€50	Chouchou 3 boules de vanille, caramel beurre salé, chouchou.	7€
Nutella DolceVita Comme un tiramisu.	8€50	Glaces et Sorbets	2€ la boule
Café, thé ou Get gourmand Assortiment de desserts.	9€50		

LE MENU ENFANT 13€

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

Hâché de boeuf de Lozère race «Aubrac» (100gr) ou Poulet "Français" croustillant ou Cheeseburger (100gr) accompagné de frites maison.

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