

Entrées

Soupe à l'Oignon, Gratinée au Comté	9 €
Bricks de Chèvre au Basilic	9 €
Terrine du Chef	9 €
Œuf Poché à la Forestière	10 €
Gravlax de Truite des Pyrénées à la Betterave & Crème Aneth	12 €
6 Escargots au Beurre Persillé	12 €
Salade de Poulpe au Chorizo	14 €
Foie Gras de Canard maison, Compoté d'Oignons	18 €

Coté Tapas (A partager ou Pas ...)

Pain Tomato	6 €
Croque au Comté	8 €
Beignets de Calamars à la Romaine	9 €
Pain Tomato au Choix : Boquerones <u>ou</u> Manchego <u>ou</u> Jambon Serrano	10 €
Moules Farcies en Persillade	10 €
Pains Tomato Mixtes : Boquerones, Manchego & Jambon Serrano	14 €
Assiette de Charcuterie (pour 1 ou 2 pers.) <i>Chorizo, Fuet, Terrine, Jambon Serrano, Cornichons, Salade</i>	14 €
Assiette Mixte (pour 2 ou 3 pers.) <i>Chorizo, Fuet, Jambon Serrano, Pain Tomato Manchego, Comté, Camembert, Salade</i>	22 €
Assiette Terre & Mer (pour 2 ou 3 pers.) <i>Moules Farcies, Beignets de Calamars, Pain Tomato Boquerones, Jambon Serrano, Chorizo, Fuet, Salade</i>	25 €

*Pour accompagner, pensez à l'assiette
de Frites Maison (6 €) !!!*

Formule LE MED

ENTREE + PLAT + DESSERT 32 €

Entrées

Terrine du chef
Bricks de Chèvre
Soupe à l'oignon

Plats

Paleron Confit, Purée
Filet de Truite, Beurre Blanc au Muscat, Riz
Suprême de Poulet, Riz

Desserts

Crème Brulée
Crumble aux Pommes
Moelleux au Chocolat

Menu Enfant (-10 ans)

Tenders Poulet ou Steak Haché
Glace 1 boule

6 €

Prix ttc, service compris.

Les Salades

Croque-Monsieur au Comté, Frites & Salade	14 €
Salade du Med	15 €
<i>Mesclun, Bricks de Chèvre, Jambon Serrano, Tomates Cerises, Noix</i>	
Salade Caesar	16 €
<i>Romaine, Sauce Caesar, Comté, Croûtons, Câpres, Poulet Pané, Tomates Cerises</i>	

Coté Terre

Risotto au Lait de Coco et Curry, Carottes Rôties et Tombée de Champignons	14 € 
Burger du Med, Frites	18 €
<i>Steak haché 180 gr, Comté, compoté d'oignons, sauce moutarde à l'ancienne</i>	
Paleron de Bœuf Confit, Jus au Banyuls, Compotée d'Oignons & Purée	19 €
Suprême de Poulet "basse température" au Muscat, Champignons & Riz Thai	20 €
Risotto au Comté et Effiloché de Canard Confit	22 €
Côte de Bœuf 400 gr, Sauce au Poivre Vert, Gratin Dauphinois	32 €

Côté Mer

Filet de Truite des Pyrénées, Beurre Blanc au Muscat, Riz Thai	19 €
Risotto de Gambas	22 €
Filet de Bar à la Vierge & Réduction Balsamique, Champignons & Gratin Dauphinois	23 €
Blanquette de la Mer	26 €
<i>Gambas, Moules, Poulpe Emincé, Truite, Riz Thai, Crème aux Carottes & Champignons</i>	
Poêlée de Poulpe au Chorizo, Jus Thym Miel, Carottes Rôties, Tombée de Pleurotes & Purée	28 €

Garnitures Maison : Frites, Gratin Dauphinois, Purée, Salade

Garniture seule : 6 € / Supplément Garniture : 4 € / Supplément Sauce : 3 €

Desserts

Glace ou Sorbet 2 boules* Crème Fouettée	7 €
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	8 €
Crumble aux Pommes	8 €
Moelleux au Chocolat, Cœur Praliné, Glace Vanille	9 €
Assiette de Fromages (Comté, Manchego, Camembert)	9 €
Brioche Perdue Tout Caramel	9 €
Profiterole au Nougat, Chocolat Maison	9 €
Café Gourmand (+1 € Thé Gourmand)	10 €

Coupes Glacées

Chocolat ou Café Liégeois	9 €
<i>"2 boules choco ou café, sauce chocolat, crème fouettée, noisettes torrifiées"</i>	
Dame Blanche	10 €
<i>"3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées"</i>	
CaraMed	10 €
<i>"2 boules vanille, 1 boule caramel, caramel beurre salé, crème fouettée, noisettes torrifiées"</i>	

*Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Pistache, Nougat, Rhum Raisin, Noix de Coco

*Sorbets : Citron, Fraise, Framboise, Melon

Prix ttc, service compris.