

NOS MIDIS

DU LUNDI AU SAMEDI HORS JOURS FÉRIÉS

NOTRE ASSIETTE

Poisson

Pêche du jour & Garniture du moment

11€90

NOTRE ASSIETTE

Grillade

Grillade de l'instant, Frites maison & salade mélangée

11€90

NOTRE ASSIETTE

Serrano / Manchego

Salade mélangée, Serrano, Manchego, Grillade de l'instant & Frites maison

14€90

FORMULES DU JOUR

Entrée + plat
ou
Plat + dessert

13€90

ou

Entrée + plat
+ dessert

16€90

ENTRÉE DE L'INSTANT

ou

SALADE DE SAUMON AUX AGRUMES
Salade, tomates cerises, saumon gravlax, agrumes du moment

ou

SALADE GERÇOISE
Salade, gésiers de canard confits, **ΔΑΜΑΣΚΗΝ**, magret séché, croûtons maison, tomates cerises

GRILLADE DE L'INSTANT

Frites maison & Salade mélangée

ou

ENTRECÔTE 220G + 3€50
Frites maison & Salade mélangée

ou

PECHE DU JOUR
Selon arrivage
Garniture du moment

DESSERT DE L'INSTANT

ou

MOUSSE AU CHOCOLAT

ou

SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON

ou

FROMAGE BLANC À VOTRE GOÛT

27€00

MENU

Midi et soir

ASSIETTE DE FOIE GRAS SAMARAN

Foie gras mi-cuit accompagné de sa compotée de saison et toasts grillés

ou LA SALADE DU CHEVRIER

Salade mélangée, cabécou aux herbes de Provence sur toast, magret séché, julienne de Granny Smith, tomates cerises et mousse de chèvre

ou ASSIETTE PAN CON TOMATE SERRANO

Jambon Serrano, toasts grillés frottés à l'ail, concassé de tomates et son huile d'olive vierge

ONGLET DE VEAU

Frites maison & Salade mélangée

ou DUO DE SEICHE & GAMBAS À LA PANCHA

En persillade

ou BAVETTE D'ALOYAU, ÉCHALOTTES CONFITES

Frites maison & Salade mélangée

FONDANT AU CHOCOLAT MAISON

Glace vanille macadamia, tuile Carambar® et chantilly maison

ou TIRAMISU DU MOMENT MAISON

ou TARTE TATIN MAISON

ou GLACE 2 BOULES

10€50

ENFANTS

Menu enfants jusqu'à 8 ans

JUS DE FRUITS

ou COCA

ou SIROP

STEAK HACHÉ DE BŒUF AU MOMENT 100G, FRITES MAISON

ou SAUMON, FRITES MAISON

GLACE 2 BOULES

ou FONDANT AU CHOCOLAT

ENTRÉES

Pensez à notre suggestion entrée

PLANCHE DE FOIE GRAS סאמאראן

Tranche de notre foie gras mi-cuit, toasts grillés, compotée de saison

15€00

PLANCHE DE FOIE GRAS סאמאראן

& JAMBON SERRANO

Tranche de notre foie gras mi-cuit, toasts grillés, compotée de saison, jambon serrano

15€00

FOIE GRAS POÊLÉ

Marmelade du moment et mesclun de salade

13€00

PLANCHE DE PAN CON TOMATE

& SON JAMBON SERRANO

Jambon serrano, toasts grillés frottés à l'ail, concassé de tomates et son huile d'olive vierge

12€90

CARPACCIO DE ST-JACQUES

& PERLES D'AGRUMES

14€00

SALADES XL

SALADE du Chevrier

Salade mélangée, samossa de chèvre, tomates cerises, cabécou aux herbes de Provence sur toast, magret séché, julienne de pomme Granny Smith, mousse de chèvre

16€50

SALADE

Sud-Ouest

façon «POURQUOI PAS»

Salade, croûtons maison, magret séché, gésiers de canard confits סאמאראן, toast au foie gras סאמאראן, tomates cerises

19€00

SALADE Caesar

Salade, tomates cerises, parmesan, croûtons aillés, poulet, sauce Caesar

16€50

SALADE

Saumon gravlax aux agrumes

Saumon gravlax mariné à la betterave, agrumes du moment, vinaigrette framboise

17€00

NOS WOKS

WOK Asiatique

Poulet émincé, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

16€50

WOK Nordique

Gambas planchées, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€50

WOK Végétarien

Pâtes chinoises, légumes croquants, sauce soja

15€50

Pensez à notre suggestion pâte

**NOTRE PLANCHE
de foie gras**

Compotée de saison

Salade mélangée



*Fleur de sel
de Guérande*



*Foie gras mi-cuit
préparé par nos soins*

SAMARAN

Toasts grillés

*Pensez à consulter nos suggestions
sur nos ardoises*

VIANDES

GRILLADES AU FEU DE BOIS

MAGRET DE CANARD

ΣΑΜΑΡΑΝ

Magret de canard entier du Sud-Ouest

19€50

BAVETTE D'ALOYAU

ÉCHALOTES CONFITES

16€00

ENTRECÔTE

350 g 21€00

500 g 28€50

ONGLET DE BŒUF

ÉCHALOTES CONFITES

16€00

ONGLET DE VEAU

16€00

COTELLETTES D'AGNEAU 300-350 g

19€00

TARTARE DE BŒUF

HACHÉ AU MOMENT

Cornichons, câpres, œuf, oignon et persil.

Préparé ou non préparé

Simple 16€00 / Double 21€50

TARTARE DE BŒUF

HACHÉ AU MOMENT

Cornichons, câpres, œuf, oignon et persil.

Poêlé et préparé

Simple 17€00 / Double 22€50

TARTARE DU CHEF

HACHÉ AU MOMENT

Cornichons, câpres, œuf, oignon et persil.

Pesto, copeaux de parmesan

Simple 17€50 / Double 24€50

SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ ΣΑΜΑΡΑΝ

+ 5€50

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison & salade mélangée. Accompagnements à volonté. Sauces au choix 1€ : Aioli, Échalotes, Roquefort, Foie gras et Poivre.

CÔTES DE BŒUF

CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS

7€50 LES 100G

Le bœuf Black Angus est une viande qui ne vous laissera pas indifférent. Tout droit venue d'Écosse, cette viande nourrie SANS OGM, est élevée selon un cahier des charges bien spécifique. Persillage, marbrage, grain de chair, régime de 100 jours, sont autant de critères pour valider le label Black Angus. Une viande douce, tendre et peu grasse.

CÔTE DE BŒUF BLONDE DE GALICE

8€50 LES 100G

Pour tous les grands amateurs de viandes rouges et les plus grands chefs du monde (Juan Mari Arzak 3* Michelin, Gilles Goujon 3* Michelin, Franck Reminel 1* Michelin...), le bœuf de Galice est tout simplement le meilleur. Élevée à l'herbe dans un terroir idéal (pas de gel, pas de sécheresse), cette viande est un mariage exceptionnel de goût et de tendreté. Élu Meilleure viande du Monde par le Magazine Beef.

BURGERS

Pensez à notre suggestion burger

NOTRE BURGER

Tout Canard

Pain burger de notre boulanger, steak haché de canard au moment 180 g, échalottes confites, foie gras poêlé, sauce foie gras.

19€90

NOTRE BURGER

Espagnol

Pain burger de notre boulanger, steak haché de bœuf au moment 180 g, salade, tomate, jambon Serrano grillé, Manchego, sauce maison.

Simple 17€00 / Double 19€50

NOTRE BURGER

Américain

Pain burger de notre boulanger, steak haché de bœuf au moment 180 g, salade, tomate, Cheddar, oignons frits, sauce américaine maison.

Simple 16€00 / Double 19€50

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison & salade mélangée.

POISSONS

Pensez à notre suggestion poisson

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA

17€50

PARILLADA DE POISSONS

Selon arrivage

28€00

DUO DE SAUMON ET GAMBAS

A la plancha en persillade

21€00

SEICHE GRILLÉE À LA PLANCHA

21€00

DUO DE SEICHE ET GAMBAS

A la plancha en persillade

22€50

Tous nos poissons sont accompagnés de la garniture du moment. Accompagnement à volonté.

DESSERTS

DESSERTS MAISON

FROMAGE BLANC À VOTRE GOÛT

5€50

TIRAMISU DU MOMENT

8€00

FONDANT CHOCOLAT

Boule de glace
vanille macadamia

7€00

CAFÉ GOURMAND et ses 4 desserts maison

8€00

↳ Aussi disponible
avec thé ou décaféiné
et infusion

SALADE DE FRUITS MAISON DE SAISON

7€00

MOUSSE AU CHOCOLAT

8€50

PROFITEROLES MAISON

Sauce chocolat maison, glace
au choix et chantilly maison

8€00

8€50

TARTE TATIN

Et sa boule de glace vanille
bourbon

7€00

TARTE CITRON REVISITÉE

Crèmeux citron, sablé
spéculoos, meringue
croquante, sorbet citron

8€00

TARTE CHOCOLAT REVISITÉE

«POURQUOI PAS»

Sablé chocolat crèmeux,
chocolat et coques chocolat
glacé, chantilly, praliné

8€00

CAFÉ DOUCEUR et son fondant au chocolat

4€50

↳ Aussi disponible
avec thé ou décaféiné
et infusion

4€70

GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE

Toutes nos glaces sont fabriquées par Pole Sud, maître artisan glacier à Lézignan-Corbières

1 boule 3€00

2 boules 4€50

3 boules 6€00