

# VENDREDI SOIR (only)

## NOS TAPAS

<b>PROSCUITO</b> Cassolette de jambon à la truffe et fondue de tome (bio) de la ferme de Briola	9€
<b>PATATAS</b> Grenailles rissolées, crème ciboulette et fleur de sel	5€
<b>HOUMOUS</b> Recette libanaise authentique et légumes croquants	6€
<b>LA BUFFLONE</b> fraîche burrata, huile de truffe et roquette	6,5€
<b>FOCACCIA CON TOMATE</b> pulpe de tomates fraîches et jambon Ibérique Cebo de Campo	15€

## NOS PLATS

<b>NOTRE CASSOULET</b> Gratiné, flambé à l'armagnac et parfumé avec notre propre assemblage de poivres. Confit de cuisse de canard, poitrine et saucisse locale, haricots lingot de Castelnaudary, servis avec une salade et ses croûtons à l'ail	24€
<b>LINGUINE DEL MAR</b> , Saumon fumé et supions grillés, persil, champignons frais, oeuf émulsionné et pesto vert frais (basilic, pignons), roquette et parmesan	18€
<b>RIBS SMOKED BBQ SAUCE</b> 350g de Coustelous de porc de notre boucher Nicolas Bareil. Braisé pendant 4h, nappé de notre sauce BBQ secrète puis repassé au grill pour caraméliser le tout. Servi avec des pommes de terre grenailles aux herbes et crème ciboulette	18,5€
<b>NOTRE BURGER</b> patty (steak) à base de chair à saucisse de notre boucher Nicolas Bareil préparé et assaisonné par nos soins, sauce à l'huile de truffe, oignons rouge, lard fumé, tome (bio) de la ferme de Briola, batavia, champignons frais, le tout dans notre buns brioché façonné et cuit ici! Accompagné de pommes de terre grenailles aux herbes et crème ciboulette	19,5€
<b>LES PLATS DU CHEF</b> chaque semaine le chef vous propose deux plats coup de coeur (à consulter sur le presse papier)	16,5€
<b>LA FRITTATA VÉGÉTARIENNE</b> aux légumes du marché, servi avec sa salade composée, des pommes de terre grenailles et crème ciboulette maison	15€

## NOS DESSERTS *fait avec*

6,5€

**TIRAMISU** au speculoos et café

**LE FONDANT AU CHOCOLAT** et beurre salé au coeur très coulant, parfumé à la cardamome et servi avec de la crème anglaise

**LES TROIS MIGNARDISES** (Brownie 3 chocolats, financier framboise, pana cotta maison)

**LE «SAINT GERMAIN»**, gâteau de ma grand mère aux amandes et glaçage citronné

**SALADE DE FRUITS FRAIS** et fromage blanc (bio) de la ferme de Briola

