

L'INA|TENDU

## Assiettes à partager (ou pas !!!)

<b>Mezzes</b> : Hummus pois chiches, baba ganoush, Labneh, Zaatar	15€
<b>Burrata</b> (125g), tomates confites, pesto, roquette	15€
<b>Guacamole</b> , tortillas	12€
<b>Tempuras d'encornets</b> , mayo sriracha	11€
<b>Poulet frit aux épices</b>	12€
<b>Assiette de frites maison</b>	6€
<b>Friture, sauce gribiche</b>	15€

## Entrées

<b>Tartare de bar</b> , avocats, mangue, citron vert	12€
<b>Aubergine laquée</b> , féta, fruits rouges	11€
<b>Tataki de bœuf</b> , cervelle des canuts citron vert/wasabi, légumes croquants	12€
<b>Langoustines en tempura</b> , courgette fleur, mayonnaise combawa	16€
<b>Foie gras mi-cuit</b> , chutneys	16€

## Viandes

<b>Veau pané</b> , farce burrata et jambon truffé, siphon parmesan, spaghettis all'arrabiata	27€
<b>Onglet de bœuf au barbecue</b> (220g ), frites maison, jus corsé	24€
<b>Tartare de bœuf</b> (180G), pesto, parmesan, pignons	24€
<b>Burger poulet frit</b> , cheddar, bacon, sauce cajun	21€
<b>Côte de veau</b> au barbecue, crème de morilles, pommes mitrailles et légumes de saison	27€ 25€
<b>Faux filet de bœuf maturé</b> (400g) avec frites maison et jus corsé	38€
<b>Filet de bœuf</b> , crème de morilles, pommes mitrailles et légumes de saison	30€
<b>Côte de Bœuf maturée</b> au barbecue (1,2kg) pour 2 personnes 45 minutes d'attente	100€

## Poissons

<b>Filet de turbot</b> , crème de langoustine, légumes de saison	29€
<b>Tentacules d'encornet géant</b> , pommes mitrailles, poivron, Chorizo, xipster	25€
<b>Tartare de bar</b> , avocats, mangues, citron vert	25€
<b>Grenouilles</b> en persillade, frites maison	29€

## Végétarien

<b>Ravioles de Royan et</b> légumes grillés, burrata, pesto	25€
---	-----

## Desserts

<b>Fromage blanc</b> , crème de Bresse	6€
½ <b>Saint Marcellin</b> Laetitia Gaborit, M.O.F.	6€
<b>Chocolat</b> , passion, noisettes	12€
<b>Tarte citron</b> /basilic déstructurée	10€
<b>Tarte rhubarbe</b> , glace fromage blanc	10€
<b>Pavlova fruits rouges</b> , poivron rouge, vanille	10€
<b>Sablé breton</b> , pêches rôties, verveine	10€

Tous nos desserts sont entièrement faits maison et dressés minute. Nos pâtisseries vous remercient et vous adorent si vous les choisissez en avance

## Menu enfant 15 €

Jusqu'à 11 ans

Tenders de volaille **ou** Poisson à la plancha

+

Frites maison

+

1 boule de glace et 1 sirop à l'eau

## Menu à 40 € (Entrée/ plat/ dessert)

Tartare de bar, avocats, mangues, citron vert

OU

Tataki de bœuf, cervelle des canuts au citron vert et wasabi, légumes croquants

OU

Aubergine laquée, féta, fruits rouges

\*\*\*\*\*

Côte de veau au barbecue, crème de morilles, pommes mitrailles et légumes de saison

OU

Tentacules d'encornet géant, pommes mitrailles, poivron, chorizo, xipister

OU

Ravioles, légumes grillés, burrata, pesto

\*\*\*\*\*

Chocolat, passion, noisettes

OU

Pavlova fruits rouges, poivron rouge, vanille

OU

Sablé breton, pêches rôties, verveine

## Menu à 50 € (Entrée, plat, dessert)

Foie gras mi- cuit, chutneys

OU

Langoustines en tempura, courgette fleur, mayonnaise combawa

\*\*\*\*\*

Grenouilles, frites maison

OU

Filet de turbot, crème de langoustine, légumes de saison

OU

Filet de bœuf, crème de morilles, pommes mitrailles et légumes de saison

\*\*\*\*\*

Dessert à la carte

# LA CAVE À VIN

DE MARC

## NOS BULLES

	75cl
Crémant de Bourgogne AOC «Montgerment »	34€

## CHAMPAGNES

	75cl
Piot-Sévillano « Essence de terroir »	63€
G.H Mumm Brut «Cordon Rouge»	76€
Perrier Jouet Blanc de Blanc	150€

## BLANCS SÉLECTION

75cl

### Bourgogne

- Mâcon-Villages Domaine Thévenard	2022	32€
- Viré-Cléssé AOC Domaine des Gandines-Dananchet Bio « Terroir de Clessé	2023	43€
- Saint-Véran AOC Thévenet&Fils "Clos l'Ermitage St Claude"	2025	35€
- Rully AOC «Domaine Laborde Juillot » « Clos de L'Ermitage Saint Claude »	2022	50€

### Val de Loire

- Pouilly Fumé AOC « Domaine Tinel-Blondelet »	2023	37€
- Saumur AOC « Le Pas Saint-Martin » La pierre frite	2024	30€

### Provence-Alpes-Côte d'Azur

- Viognier IGP Méditerranée « VMV »	2025	29€
-------------------------------------	------	-----

### Vallée du Rhône

- Côtes-du-Rhône AOP Domaine Chaume-Arnaud	2024	28€
- Crozes-Hermitage AOC « Gilles Robin » « Cuvée Papillon »	2025	44€
- Saint Joseph AOC « Domaine François Villard » « Fruits D'Avillera »	2023	60€
- Condrieu AOP «Louis Chèze » Cuvée « PAGUS Luminis »	2024	69€

## ROSÉS SÉLECTION

		75cl
<b>Côte de Provence</b>		
- Château Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie cru classé Bio 2025		36€
- Château Sainte Marguerite, Cuvée Fantastique cru classé Bio 2025		46€
		150cl
- Château Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie cru classé Bio 2025		70€

## ROUGES SÉLECTION

		75cl
<b>Beaujolais- Maconnais</b>		
- Moulin-à-vent AOC « Domaine Rottiers » Bio	2023	38€
- Macon-Burgy AOC « Domaine des Gandines »	2024	40€
- Morgon AOC Château Gaillard « Domaine Desvigne »	2024	45€
<b>Bourgogne</b>		
- Mercurey AOC « Domaine Belleville »	2022	57€
- Givry AOP « Domaine F.Picard »	2022	50€
- Santenay AOP « Antonin Rodet »	2022	54€
- Savigny-Les-Beaune 1er Cru AOC «Dubreuil Fontaine »	2022	65€
- Pinot Noir AOC Bourgogne Épineuil « Dampt-Frères »	2023	31€
<b>Vallée du rhône</b>		
- Côtes du Rhône AOC « Élodie Balme » Bio	2024	28€
- Vacqueyras AOP « Château Des Roques »	2024	37€
- Crozes-Hermitage AOP « Domaine Gilles Robin »	2023	45€
« Cuvée Papillon »		
- Saint Joseph « Domaine Louis Cheze »	2023	53€
« Caroline »		
- Côte-Rôtie AOC « François Villard »	2023	100€
- Château Neuf-Du-Pape AOC « Château Mont-Redon »	2021	95€
<b>Languedoc</b>		
- Corbières AOP Cave de Castelmaure	2023	29€
La Pompadour		

## Nos vins aux verres

12cl

### Blancs :

-Pouilly Fumé « Tinel-Blondelet »	8€
-Saint-Véran « Thévenet & Fils »	7€
-Viognier « Domaine Grand Chemin »	7€

### Rouges :

-Côte du Rhône « Élodie Balme »	7€
-Pinot noir « Dampfrères »	6€
-Crozes-Hermitage « Gilles Robin »	9€

### Rosé :

-Côte de Provence	6€
-------------------	----

## Nos pots du moment

46cl

-Rouge	14€
-Blanc	12€
-Rosé	12€

Prix nets en euros, service compris.

La liste des allergènes est disponible à l'accueil, demandez-la à votre serveur

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Consommation obligatoire et renouvelable toutes les heures