

LA SALADE DU MOMENT

Salade César à l'avocat 19€

ENTRÉES À PARTAGER

Asperges gratinées au parmesan 10€

« Le Croque-Monsieur » jambon truffé
& fromage de Laguiole 11€

Ceviche de loup, piment & citron vert 12€

Tataki de boeuf à la citronnelle,
gingembre, coriandre & citron vert 12€

Ardoise de charcuterie
(1 à 2 personnes) 14€

Jambon Serrano race DUROC (100 gr)
& pan con tomate 16€

Planche dégustation par « les Artcutiers »
(3 à 4 personnes) 25€
(Saucisse sèche, chorizo, jambon truffé,
oreilles de cochon confites, fritons, boudin,
terrines de canard)



PLATS VÉGÉTARIENS

Burger aux légumes, guacamole
& pain céréales 18€

Risotto légumes braisés 16€

LES POISSONS

Merlu de Saint-Jean-de-Luz, vierge de
légumes, carotte & cumin 22€

Tartare de saumon Bömlö
au couteau 26€

LE MARCHÉ DU SUD-OUEST

Saucisse de Toulouse, purée
& jus à l'ail 16€

Poulet fermier grillé & pommes
persillées 20€

Burger de canard au pain
de campagne 22€

Côtes d'agneau de Gramat 29€

Dos de canard de la Maison
Samaran & légumes de
printemps 30€

NOTRE ÉLEVEUR SALERS « De l'étable à la table ! »

Pavé de boeuf & pommes
persillées 18€

Faux-filet de boeuf & pommes
persillées 25€
Supplément 100 gr + 8€

Côte de veau Salers 28€

Tartare de boeuf 18€
Supplément 100 gr + 6€

Tartare poêlé classique
avec du lard 20€

Supplément sauce Poivre
ou Roquefort 2€



LA FORMULE DU MIDI - Hors boissons -

Entrée du jour + Plat du jour 18€

Plat du jour + Dessert du jour 18€

Entrée du jour + Plat du jour
+ Dessert du jour 22€

Supplément café gourmand 4€

NOS SUGGESTIONS

- à l'ardoise -
Viandes ou poissons d'exception

ACCOMPAGNEMENTS

- au choix -

Poêlée de
légumes du
marché

Frites
fraîches
maison

Pommes
campagnardes
& salade



LES DESSERTS Faits maison, avec passion ♥

Café gourmand 8€

Glaces & sorbets - 3 boules 6€
Vanille / Café / Chocolat / Rhum-raisins /
Caramel beurre salé / Citron / Passion /
Fraise / Framboise

Nougat glacé au chocolat noir, éclats
de noisettes & pistaches 12€

Crèmeux citron & crumble 7€

Pain perdu brioché, crème fouettée
& fruits frais de saison 9€

Poêlée de fraises au poivre vert,
glace lait d'amande 9€

3 fromages par « La Table de Solange » 12€

5 fromages par « La Table de Solange » 22€

MENU ENFANT 11€

Mini Burger & frites maison
Mousse au chocolat ou Coupe de glace
Jus de fruit ou Sirop à l'eau