



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

CHARCUTERIE 18 DE NOS RÉGIONS

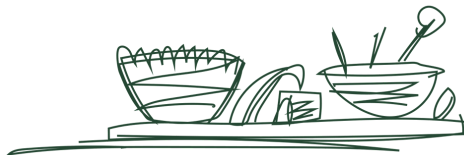
COLD MEATS FROM OUR REGIONS

Jambon de Bayonne Abotia,
Lomo Abotia, Saucisses sèches
Abotia, pain de campagne
*Bayonne ham, Lomo Abotia, Dry
sausages Abiota, country bread*

STRACCIATELLA FRANÇAISE 12

FRENCH STRACCIATELLA

Huile d'olive de la vallée des
Beaux, foccacia
*Vallée des Beaux olive oil,
foccacia*



ENTRÉE

TOMATES DE COULEURS 12 COLORED TOMATOES

Juste saisies, fenouil frais, confiture
de tomates maison, gauffre
*Just seared, fresh fennel,
homemade tomato jam, waffle*

PASTILLA DE CANARD 12 DUCK PASTILLA

Condiment mandarine
Mandarin condiment

TRUITE DE NORMANDIE 16 TROUT FROM NORMANDY

En tartare, nectarine pochée à froid,
pickles de radis
*Tartare style, cold poached
nectarine, radishes pickles*

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 35

Entrée-Plat-Dessert 44

Uniquement le midi du lundi au vendredi

ENTRÉE : TARTARE DE BETTERAVES 15 BETROOT TARTARE

Condiment framboise et émulsion de lait de
brebis
Raspberry condiment & sheep milk emulsion

PLAT : DOS DE CABILLAUD 28 CODFISH FILLET

Rôti, haricots Tarbais au chorizo, beurre blanc
*Roasted, Tarbais beans with horizo & white
butter*

PLAT

VEAU 30 VEAL

Picanha rôtie, sauce chimichuri, caviar
d'aubergine fumé et légumes confits
*Roasted picanha, chimichuri sauce, smoked
eggplant caviar & candied vegetables*

ESPADON 31 SWORD FISH

Grillé, fenouil fondant et en salade mentholée
Grilled, melted fennel and fennel salad with mint

POITRINE DE PORC ABOTIA 29 ABOTIA PORK BELLY

Confite 12h, laitue braisée et carotte, petits pois
glacés, jus brun
*Confit 12h, braised lettuce and carrot, glazed
peas, brown juice*

GNOCCHI D'ARIETTE 26 ARIETTE'S GNOCCHI

Sauce tomate « à l'arrabiata » au
piment d'Espelette
*"Arrabiata" tomato sauce with
Espelette pepper*

Allergènes



INCONTOURNABLES

LA CAESAR À LA FRANÇAISE 24 THE FRENCH CAESAR

POULET FERMIER DU GATINAIS FREE-RANGE CHICKEN FROM GATINAIS

Croustillant, cœur de romaine, tomate, œuf fermier bio, sauce César, croûtons
Crunchy, heart of lettuce, tomato, organic free-range egg, Caesar sauce, crusty bread

LE CROQUE ARIETTE 27 ARIETTE'S CROQUE

Jambon truffé "Le Prince de Paris", comté gratiné, béchamel maison, frites et sucrine
Truffled ham "Le Prince de Paris", Comté cheese grilled, homemade bechamel sauce, french fries and salad

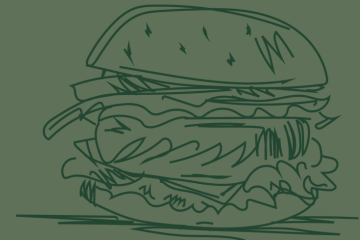
L'HAMBURGER 26 THE HAMBURGER

BOEUF AUBRAC AUBRAC BEEF

Pain brioché aux céréales, Saint-Nectaire, poitrine de veau fumée, mayonnaise aux condiments, tomate, oignon rouge, frites fraîches, romaine
Buns with cereals, melted Saint-Nectaire cheese, smoked veal bacon, mayonnaise with condiments, red onions, french fries, romaine lettuce

LE BBQ BEEF ROLL 25 BBQ BEEF ROLL

Pain brioché, effiloché de ribs de boeuf confits 5h, coleslaw, oignons frits, mayonnaise à l'avocat, frites et salades
Bun, pulled confit beef ribs, coleslaw, fried onions, mayonnaise with avocado, french fries and salad



DESSERTS

LES FROMAGES AFFINÉS 12 DE NOS RÉGIONS MATURED CHEESES FROM OUR REGIONS

Sélection à la découpe
Cutting selection

LES PÂTISSERIES MAISON 14 THE HOMEMADE PASTRIES

Créations de notre Chef Pâtissier Benoit Coulet, pâtisseries incontournables, tarte à partager, fruits de saison et autres gourmandises
Creations of our Pastry Chef Benoit Coulet, must have pastries, tart to share, seasonal fruits and more than that

