

Entrées-----

- ☺ Os à moelle, toasts croquants 5
- ☺ La noix de Saint Jacques en tartare 4.5
réservé aux amateurs
- ☺ Œuf cassé, poêlée de champignons en persillade 5.5
- ☺ Croustillant de saint Marcellin chutney de pomme acidulée 7
- ☺ Velouté de châtaignes et céleri 5.5
supplément escalope de foie gras poêlé 3
- ☺ Petit risotto à la truffe 8
- ☺ Ravioles de langoustines, bouillon citronnelle, pak choï 9
- ☺ Saumon fumé maison au bois d'érable, crème d'aneth 10.5
- ☺ Terrine de foie gras, segments d'orange confits au thym 14

Tapas-----

- ☺ Pulpo a la brasa, aioli 6.5
Tarama « blanc-royal » à l'huile de truffe 9.5 les 100g
Planche de charcuterie 11.5
Rosette, tranchée au bar 7 les 100g
Jambon des pyrénées, tranché au bar 10 les 100g
- ☺ Chicken fingers aux deux sésames, sweet chili 6.5
Cromesquis de piments doux et fromage 6
Plateau de fromages affinés 9

Salades-----

- ☺ Caesar 13
salade romaine, sauce caesar, grana panado, câpres, blanc de poulet, croutons, tomates confites
- ☺ Fish n' thaï 14
tataki de saumon, légumes croquants : chou blanc, carotte, pois gourmand, noix de cajou, vinaigrette thaï, sésame
- ☺ Angevine 15
salade, rillauds, croustillant de saint marcellin, œuf, pomme de terre, pignons de pin

Viandes-----

- ☺ Rognons de veau, fettuccines, sauce porto crémée 15.5
- ☺ Chicken butter, poulet émincé aux épices indiennes, riz basmati, noix de cajou, coriandre 16
- ☺ Tartare de bœuf au couteau, frites, sauce béarnaise 17
- ☺ Papy René Burger, pain brioché, steak, lard fumé, sauce ranch, cheddar, coriandre 19
- ☺ Tendresse de Filet de Bœuf paris-tokyo, riz parfumé 24
- ☺ Pad thaï au canard, nouilles de riz, légumes croquants, canard braisé, noix de cajou, coriandre 19

Poissons-----

- ☺ Filet de dorade, cuit sur peau, légumes croquants, vierge d'agrumes 17
- ☺ Saumon teriyaki, jeunes brocolis poêlés, salade de kombu 19.5
- ☺ Dos de cabillaud rôti sauce tom-yam relevée, artichaud juste cuit, riz basmati 22
- ☺ St Jacques fraîches, risotto, émulsion bacon, selon arrivage 25

Risotti-----

- ☺ Petit risotto (entrée) à la truffe melanosporum 8
- ☺ Risotto « Végé » aux asperges vertes et tomates confites 14
vierge de poivrons, sel de céleri, pignons de pin

Le Josper-----

- ☺ Bar entier, beurre nantais, légumes croquants 19
- ☺ Bavette Angus, confit d'échalotes, frites 17.5
- ☺ Cœur de rumsteak Salers, sauce poivre, pommes de terre grenaille, mesclun de salade 18
- ☺ Entrecôte Simmental, sauce poivre, pommes de terre grenaille, mesclun de salade 22
- ☺ Côte de bœuf, frites, mesclun de salade, béarnaise
À partager, ou pas !! Demandez les grammages à votre serveur 60/kg

Le four « Josper » fonctionne avec du charbon végétal et donne un goût unique fumé et boisé

Pizzas-----

🏠 Queen 10

base tomate, jambon, champignons, olives

🏠 Beatles 11

base tomate, chèvre, bresaola, roquette

🏠 Doors 12

base crème, fromage, pancetta, oignons, persillade

🏠 Oasis 13

base tomate, fromage, artichauts, aubergines, poivrons, roquette, grana padano

🏠 Goat save the queen 13

base crème-moutarde, chèvre, poulet, miel

🏠 Rolling stones 14

base tomate, gorgonzola, coppa, roquette, serrano

🏠 Pink floyd 14

base tomate, fromage, saumon, crème d'aneth

🏠 Red hot chili pepper 14

base tomate, fromage, poivrons, piments, chorizo, œuf

🏠 Hendrix 15

base crème fraîche, fromage, abondance et truffe melanosporum

Charte de qualité

Le chef et son équipe travaillent chaque jour, pour vous proposer une cuisine de produits frais, locaux et de saison.

Chaque midi, du lundi au vendredi, vous trouverez à l'ardoise, le menu du jour entièrement « fait maison » (entrée-plat ou plat-dessert à 13€90)

La majorité de nos viandes, poissons et légumes sont cuits dans notre four « Jospier » qui fonctionne avec du charbon végétal et donne un goût unique fumé et boisé.



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Desserts-----

🏠 Mousse chocolat 6

🏠 Croustillant de saint marcellin, chutney de pomme acidulée 7

🏠 Douceur d'oranges, nage au curcuma 6.5

🏠 Eclair thé Matcha, pralin de noisettes 8

🏠 Tarte chococaraouète 7.5

🏠 Bavaois coco-mangue-passion 6.5

Plateau de fromages 9 (supp salade à l'huile de truffe 1.5)

🏠 Tarte fine aux pommes caramélisées 7.5

🏠 Fondant chocolat 9

🏠 Café gourmand 8.5

🏠 Glaces : 2 boules : 3.5

3 boules : 4.5

Nous réalisons une partie de nos glaces et sorbets maison, demandez les parfums du moment à votre serveur !

(Nos parfums sont donc susceptibles de varier en fonction du marché et de la saison.)

Formule du midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)-----

🏠 entrée – plat 13.9

🏠 plat – dessert 13.9

🏠 entrée – plat – dessert 17.50

au choix sur l'ardoise du midi

Menu enfant 8.5-----

🏠 pizza nounours ou steack haché - frites ou

🏠 poisson – poêlée de légumes

🏠 mousse au chocolat ou 2 boules de glace