

ON GRIGNOTE ?

MIX TAPAS 14€ L 22€ XL

Stick mozza, mini madeleine au cheddar, bouchée de Brie, tortillas ,
sauce BBQ Coréenne, houmous patates douces et curry

TARAMA MAISON BARTHOUIL 12€
accompagné de toasts

TERRINE À PARTAGER 10€
& jardin de pickles

TORTILLAS 10€
guacamole & sauce cheddar

FORMULE : ENTREE + PLAT + DESSERT OU FROMAGE 39€

ENTRÉES

LE TOPINAMBOURG 14€
velouté , brunoise de poire rôtie & écume de lard grillé

LE FOIE GRAS 19€ (+5€ en formule)
cuisson mi-cuit, nougatine du Piemont, confit de Cèpes

L'OMBLE CHEVALIER 14€
juste saisi, rémoulade de céleri et pommes vertes,
vinaigrette tiède et miso blanc

-PRIX TTC EN EUROS SERVICE COMPRIS-

PLATS

LE BURGER ADDICT 26€

steak de boeuf, compotée d'oignons rubis,
Mont d'Or et poitrine fumé aux épices

LA DAURADE 27€

grain de blé comme un risotto &
espuma de Comté affiné

LE FILET DE BOEUF 32€(+5€ en formule)

cuisson unique bleu, poché comme un pot-
au-feu, légumes de cuisson & foie gras poêlé

LE SUPREME DE VOLAILLE JAUNE 27€

rôti au beurre demi sel, purée de pommes
de terre fumée, jus parfumé à la truffe

MENU ENFANT 20€

BOISSON À LA VERSE

STEAK HACHÉ

ou

AIGUILLETES CROUSTILLANTES (POULET)

ou

POISSON (SUP +5€)

BROOKIE

ou

GLACE VANILLE TONKA MINUTE OU GLACE COLA

FROMAGE

CROTTIN DE CHÈVRE RÔTI 12€

au miel sur pommes, salade d'endives & vinaigrette clémentine

DESSERTS

LE CHOCOLAT VALRHONA 12€

Intense, comme un cappuccino, espuma praliné et noisette du Piémont grillées

LES AGRUMES 12€

Sabayon à la Mandarine Impériale & sucre pétillant

LA PAVLOVA 12€

Coco mangue & passion, gel citron vert gingembre

LA TARTELETTE 12€

Crème légère tiramisu, sirop "café chanvre"

IRISH/FRENCH/CARIBBEAN COFFEE 12€

Whisky/Cognac/Rhum, sucre de canne, café, chantilly