



# L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON



Entrée-Plat ou Plat-Dessert 35

Entrée-Plat-Dessert 44

Uniquement le midi du lundi au vendredi

NOS CREATIONS

## À PARTAGER

### CHARCUTERIE 18 DE NOS RÉGIONS

#### COLD MEATS FROM OUR REGIONS

Coppa, Jésus, saucisse sèche  
d'Auvergne, pain de campagne  
*Coppa, Jesus, dry sausage from  
Auvergne, 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, gaufre  
*Just seared, fresh fennel,  
homemade tomato jam, waffle*

### PASTILLA DE CANARD 12

#### DUCK PASTILLA

Condiment mandarine  
*Mandarin condiment*

### MAIGRE 16

#### STONE BASS

Ceviche, léché de tigre, légumes  
croquants  
*Ceviche, tiger lick, crisp vegetables*

### ENTRÉE : BOEUF 15

#### BEEF

Confit en ravioles, jus au poivre fumé  
*Confit prepared like a ravioles, juice flavoured  
with smoked pepper*

### PLAT : MERLU 28

#### HAKE

Filet rôti, caviar d'aubergine, légumes grillés et  
beurre blanc anisé  
*Roasted fillet, eggplant caviar, grilled  
vegetables and aniseed white butter*

## PLAT

### VEAU 30

#### VEAL

Picanha rôtie, pomme de terre confite, crème aux  
fines herbes, oignons grillés  
*Roasted picanha, confit potatoes, herb cream,  
grilled onions*

### THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE 31

#### MEDITERRANEAN RED TUNA

Snacké, légumes d'été rôtis, panisse  
*Snacké, roasted summer vegetables, panisse*

### 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'arrabbiata » au  
piment d'Espelette  
*"Ariabiatta" 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*

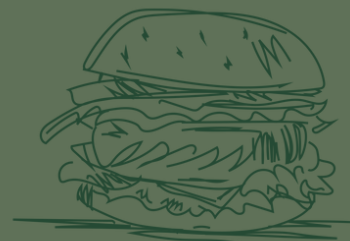
### L'HAMBURGER 26 THE HAMBURGER

#### BOEUF AUBRAC 150GR AUBRAC BEEF 150GR

Pain brioché, Saint-Nectaire fondu, poitrine de veau fumée, mayonnaise aux condiments, tomate, oignon rouge, frites fraîches et romaine.  
*Bun, melted Saint-Nectaire cheese, smoked veal bacon, mayonnaise with condiments, tomatoes, red onions, french fries and 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*