

ENTRÉE

L'OEUF FERMIER 10

THE FREE RANGE EGG    
Façon mimosa, mayonnaise au thon façon tonnato, herbes fraîches du jardin
Mimosa-style, with tuna tonnato mayonnaise and fresh herbs from the garden

L'AUBERGINE 10

THE EGGPLANT    
En caviar, miso de pois chiches, crackers maison aux graines
Eggplant dip, chickpea miso, homemade seed crackers

LA TOMATE 12

THE TOMATO  
Déclinaison de tomates anciennes, mozzarella, salsa verde aux herbes fraîches
A selection of heirloom tomatoes, mozzarella, and fresh herb salsa verde

LE MELON CHARENTAIS 12

THE CHARENTAIS MELON
Avec son jambon Serrano
Served with Serrano ham

MENU ENFANT

BOISSON

JUS DE POMME OU ANANAS

Apple or pineapple juice

OU GRENADINE

+ PLAT

STEAK HACHÉ D'AUBRAC

AUBRAC BEEF BURGER PATTY
Grillé à la plancha, frites fraîches
Plancha-grilled, served with fresh-cut fries

OU LES COQUILLETES

OR COQUILLETES PASTA   
Avec du jambon de volaille, crème au Comté
With poultry ham, served with a creamy Comté cheese sauce

+ DESSERT

GLACE DU MOMENT

Ice cream flavour of the day      

OU MOELLEUX AU CHOCOLAT

or Warm chocolate fondant      

20 €

PLAT

LA PLUMA IBÉRIQUE 28

THE IBERIAN PORK PLUMA   
Saisie à la plancha, accompagnée de la garniture de votre choix
Seared à la plancha, served with your choice of side

LES GAMBAS 30

KING PRAWNS      
Grillées, risotto crémeux au parmesan, beurre blanc parfumé à l'agastache du jardin
Grilled, with creamy Parmesan risotto, beurre blanc infused with garden agastache

LES GNOCCHIS 26

GNOCCHIS     
Poêlés au beurre noisette, crème à la tartuffata
Pan-fried in brown butter, tartufata cream

L'ENTRECÔTE 30

THE SIRLOIN STEAK    
200 g grillée à la plancha, servie avec la garniture de votre choix
200 g grilled à la plancha, served with your choice of side

LA GARNITURE 8

THE SIDE

Purée de pomme de terre fumée 
Smoked mashed potatoes

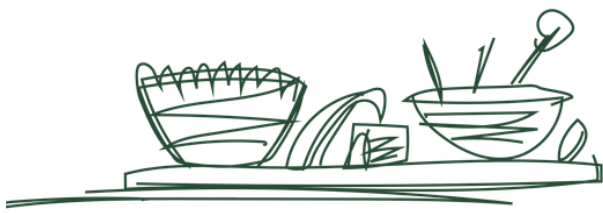
Frites fraîches
French fries

Petits légumes confits de Méditerranée
Mediterranean vegetables



Guide des pictogrammes
Pictogram Guide





LES SALADES

LA CÉSAR À LA FRANÇAISE 24

THE FRENCH CAESAR SALAD 🌿 🥚 🐟 🥛 🧪

Suprême de volaille cuit à basse température, cœur de romaine, tomates cerises, œuf fermier, croûtons dorés, sauce César maison

Low-temperature cooked chicken supreme, romaine heart, cherry tomatoes, free-range egg, golden croutons, homemade Caesar dressing

LA SALADE ARIETTE 22

THE ARIETTE SALAD 🌿 🥛 🥒 🥛 🧪 🥕

Croustillant de chèvre frais, chou blanc, carotte, courgette crue, nectarine rôtie, vinaigrette au miel, citron et huile de noix

Crispy fresh goat cheese, white cabbage, carrot, raw zucchini, roasted nectarine, honey, lemon and walnut oil vinaigrette

PLAT

LE HAMBURGER SIGNATURE 26

THE SIGNATURE HAMBURGER 🌿 🥚 🥛 🥛 🧪 🌿

Steak de bœuf 100% pur bœuf, pain brioché au sésame, double cheddar affiné, pickles maison, sauce barbecue artisanale.

Servi avec frites fraîches et salade

100% beef patty, sesame brioche bun, double aged cheddar, homemade pickles, artisanal barbecue sauce.

Served with fresh-cut fries and a side salad

LE CROQUE AU SAUMON FUMÉ 24

SMOKED SALMON CROQUE 🥚 🌿 🥛 🥛 🐟 🌿

Saumon fumé, béchamel maison, emmental gratiné, zeste de citron.

Servi avec frites fraîches et salade

Smoked salmon, homemade béchamel sauce, gratinated Emmental cheese, lemon zest.

Served with fresh-cut 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 équipe de pâtisseries, pâtisseries incontournables, tarte à partager, fruits de saison et autres gourmandises

Creations of our Pastry team, must-have pastries, tart to share, seasonal fruits and more

Guide des pictogrammes
Pictogram Guide

