

Menu du jour

(Consultez notre ardoise)

Entrée / Plat / Dessert – 22 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert – 19 €

Servi uniquement le midi, notre menu est proposé en quantité limitée afin de garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits.

Menu de l'Espérance – 39 €

Servi uniquement le soir

Œuf parfait, crème de chou-fleur & basilic

Ou

Daurade Sébaste en tartare, marinade coco-passion, guacamole, agrumes et oignons rouges

...

Butternut confit, féta grillée, ketchup de butternut aux baies magao & vierge croquante à la noisette

Ou

Magret de canard, sauce au poivre & accompagnement au choix

...

Tiramisu au café

Ou

Mille-feuille chocolat & fève de tonka, sorbet cacao



Menu Enfant

14 €

un sirop à l'eau

Assiette de charcuteries

Ou

Velouté de chou-fleur

Filet de volaille

Ou

Onglet de veau

Accompagné de frites maison ou légumes au jus de viande

Cookie

Ou

Glace ou sorbet

ET
R
LA C

ENTREES

Chipirons croustillants & aioli	10 €
Tarte fine de poireaux confits & jambon de pays	9 €
Œuf parfait, crème de chou-fleur & basilic ✓	10 €
Foie-gras, pain grillé au barbecue & confit du moment	14 €

.....

A DEGUSTER EN ENTREE OU EN PLAT

Entrée 12 € / Plat 22 €

* Servi avec frites maison & salade

- Daurade Sébaste en tartare, marinade coco-passion, guacamole, agrumes et oignons rouges *
- Vitello tonnato, anchois & jaune d'œuf confit (possible sans poisson) *

.....

PLATS

Butternut confit, feta grillée, ketchup de butternut aux baies magao & vierge croquante à la noisette ✓	20 €
Dos de Cabillaud confit, sauce veloutée aux champignons, fricassée de pleurotes & basilic	24 €
Burger de l'Espérance	22 €
Steak de bœuf haché, mayonnaise à l'ail rôti, lard de cochon grillé, tomate fraîche, oignon rouge & tomme de vache	



NOS GRILLADES AU BARBECUE

Une pièce de viande, l'accompagnement & une sauce au choix

NOS VIANDES

Côte du cochon Duroc	24 €
Magret de canard du Sud-Ouest	25 €
Faux-Filet Montbéliarde maturé - 3 à 6 semaines	250 grs / 500 grs 27 € / 48 €

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison & salade
Salade de poivrons confits & jambon Serrano

SAUCES

Poivre ou béarnaise



E
T
R

LA C

DESSERTS

Assiette de fromage – trois fromages sélectionnés par nos soins, fruits secs & confiture du moment	13 €
Mi-cuit au chocolat, praliné, nougatine au cacao & crème glacée à la cacahuète	9 €
Tiramisu au café – service à la cuillère	7 €
Mille-feuille chocolat & fève de tonka, sorbet cacao	9 €
Café gourmand – Assortiment de cinq gourmandises	11 €
Glaces & sorbets – la boule	2.50 €



Dessert signature

Babas infusés aux raisins du Saint-James et verveine, figues rôties, ganache montée verveine, carpaccio et sorbet figue

11 €

AFTER DINNER – 6 €

Irish Coffee

Whiskey Jameson, café, sucre de canne, crème chantilly

Cuban Coffee

Rhum, café, sucre de canne, crème chantilly

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Expresso décaféiné	2.50 €
Café allongé	2.50 €
Double expresso	4 €
Café noisette	3 €
Capuccino	4 €
Latte Macchiato	4 €
Thé ou infusion	4 €



Tous nos prix sont nets en € (euro), toutes taxes comprises

ET
LA C