

Nos Entrées

Le Bouquet du Maraîcher	9.90€
<i>Salade, fruits et légumes de saison, marinade italienne</i>	
Le Chèvre frais	11.90€
<i>Mousse légère au chèvre frais, crackers aux graines, pesto à l'ail des ours et miel de mille fleurs au thym</i>	
Tentacules de Poulpe	14.90€
<i>Pané au panko, condiments chimichurri et antipasti</i>	
Fraîcheur de tomates d'antan	12.90€
<i>Pana di Bufalla, pesto au basilic du jardin, parmigiano reggiano et pignons de pin</i>	
Marbré de Foie gras et Magret fumé	15.90€
<i>En deux cuissons, aux saveurs de fruits rouges, chutney du moment et brioche maison</i>	

Nos Poissons

Le Bar	22.90€
<i>Filet de Bar poêlé, jus niçois</i>	
Le Saumon	19.90€
<i>Pavé de Saumon, sauce homardine</i>	

Nos poissons sont accompagnés de risotto crémeux .

Nos Viandes

Le Filet Mignon 21.90€

En Médaillon, avec une poêlée de pommes de terre et sauce moutarde à l'ancienne

Le Magret de Canard 24.90€

Rôti et rosé, avec polenta et réduction de fruits rouges

Le Veau 29.90€

Entrecôte en cuisson basse température, au foie gras et sauce morilles

Le Bœuf Charolais 31.90€

Filet de Bœuf Charolais au poivre vert, gratin dauphinois et légumes du marché

Le Tartare de Boeuf 24.90€

*Taillé **chez nous** au couteau dans la pièce du Boucher, avec frites fraîches et bouquet de salade*

Nos Fromages

Le Saint Marcelin de la Mère RICHARD Demi : 4.90€ Entier : 7.90€

La Faisselle de la Mère RICHARD 4.90€

Faisselle au choix : crème, coulis de fruits rouges ou ails confits et persil

L'assiette du Fromager : Sélection de trois fromages du moment 9.90€

Nos Desserts

Le Café Glacé 7.00€

Glace café maison, chantilly et café chaud

La Tarte aux Pralines Roses 7.50€

Traditionnelle tarte aux pralines roses, sa glace maison à la vanille Bourbon

Le Chocolat et les fruits rouges (temps de cuisson : 10min) 9.50€

Moelleux au cœur coulant, sa glace pistache maison

La Panna Cotta 7.50€

A la vanille Bourbon, fruits rouges frais et sorbet du moment

La Parfait glacé 7.50€

Saveur abricot et crème anglaise au pistache

Nos Glaces faites maison

Voir Ardoise

1 Boule : 4€

2Boules : 7.90€

3 Boules : 9.90€

Le 37

Notre Menu du 37 39.90€

Entrées :

Foie Gras cuit au torchon, chutney fraises/ tomates cerise et brioche maison

Ou

Tartare de Saumon au curry madras et citron vert, bouquet de salade

Plats :

Médailillon de Filet de Bœuf, sauce morilles,

pommes de terre grenailles persillées

Ou

Filet de Bar, risotto crémeux au parmigiano reggiano,

jus de coquillages et légumes du marché

Desserts :

Un dessert à la carte ou glaces maison (2 parfums)

Supplément Fromage : +4€

Notre Menu Enfant

12.90€

Un sirop au choix

-

Nuggets de filet de volaille maison ou

Poisson blanc du Jour ou **Petite pièce de Bœuf**

Accompagnement : Frites maison et légumes de saison

-

Une boule de glace au choix