

Nos Entrées et petites faim

Fraîcheur melon, pastèque et Saumon 12.90€
Saumon mariné, melon charentais et sorbet « Get 37 »

Terrine de Chèvre 12.90€
Aux légumes du soleil, saladine et coulis de poivrons grillés, fruits rouges

Thon Sashimi 15.90€
Rôti à la flamme, pêche Maracuja, vinaigrette Thaï

Rosbeef d'aiguillette de Bœuf 14.90€
Fumé par nos soins, avec sa croquante de légumes estivaux

Nos Poissons

Le Poisson entier 24.90€
Daurade ou Bar, selon arrivage, avec sa rosace de courgettes au pesto et risotto crémeux au parmigiano reggiano

Cœur de longe de Thon Sashimi 24.90€
Avec ses légumes antipasti et barbajuans de crevettes à la niçoise

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

Concernant les allergènes, l'équipe en salle et en cuisine sont là pour vous renseigner

Le Grill et la Plancha

L'Entrecôte de Bœuf Français 31.90€

Pommes de terre nouvelles aux herbettes et légumes du moment, sauce poivrade

La Côte de Veau — min. 15 min de cuisson 31.90€

280gr, pommes de terre sautées aux champignons frais et son jus réduit à la sauge

Nos grandes salades, tartares et plats extivaux

Carpaccio de Tomates d'Antan et Burratina 13.90€

Au pesto du jardin et huile d'olives, bouquet de jeunes pousses à la réduction balsamico

La César 17.90€

*Feuilles de romaine et mesclun, filet de volaille aux épices douces, tomates cerises colorées,
Œuf dur fermier st sauce césar maison au parmigiano reggiano*

La 37 19.90€

Gourmande « terre et mer », fruits et légumes de saison et déclinaison du Chef

Le Saumon « Label Rouge » 19.90€

Gravlax, marinade aneth et baies roses, focaccia maison

Les Tartares de Bœuf de race Limousine 22.90€

- *Le Traditionnel, avec frites fraîches et salade de saison*

- *A l'italienne, avec tomates, parmesan et vinaigrette citron, roquette et frites fraîches*

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

La Pavlova du verger 8.00€

Meringue et sorbet abricot maison, fraîcheur de pêche et brugnnon au sirop de lavande

La Tarte aux Pralines Roses 7.50€

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

Le Mi-Cuit Chocolat 70% et pistache (*temps de cuisson : 10min*) 9.50€

Moelleux au cœur coulant, sorbet intensément rouge

La Traditionnelle Crème brûlée 7.50€

A la vanille Bourbon et cassonnade

Le Café glacé 7.00€

Glace café maison, expresso et chantilly

Nos Glaces faites maison

Voir Ardoise

1 Boule : 4€

2 Boules : 7.90€

3 Boules : 9.90€

Concernant les allergènes, l'équipe en salle et en cuisine sont là pour vous renseigner

Notre Menu du 37 35.90€

Entrées :

Fraîcheur de tomates d'antan et burrata , sorbet basilic du jardin

Ou

*Rosace de melon et pastèque, speck fumé et sorbet « melon/pastèque » ,
marinade thaï*

Plats :

*Galantine de saumon et daurade, risotto crémeux au jus homardine ,
légumes du marché*

Ou

*Filet mignon de cochon rôti aux champignons, pommes de terre grenailles et
jardinière de légumes*

Desserts :

Mousseline ivoire passion, coulis exotique et crumble coco

Ou

Ile flottante à la crème anglaise et gâteau aux cerises

Ou

Glaces maison (2 parfums)

Supplément Fromage : +4€

Concernant les allergènes, l'équipe en salle et en cuisine sont là pour vous renseigner