



# A LA CARTE

## Entrées

<i>Carpaccio de Bœuf Charolais, pesto et copeaux de parmesan (+3.50€ plat)</i>	13.50 €
<i>Salade Périgourdine aux Gésiers confits, Fève et Magret fumé</i>	14.00€
<i>Assiette de Melon, découpe de jambon serrano et saladine</i>	11.50€
<i>Rosace de tomates et sa boule de Mozzarella, crudités</i>	12.00€

## Bruschetta (servi uniquement le week-end)

<i>Bruschetta Catalane et Saladine</i>	10.90
<i>Bruschetta Reine et Saladine</i>	10.90
<i>Bruschetta 4 Fromages et Saladine</i>	10.90

## Plats

<i>Entrecôte Maître d'hôtel (240g environ, origine UE), antipasti d'aubergine</i>	18.00 €
<i>Côtes d'Agneau à la plancha (origine UE) servie sur sa poêlée estivale</i>	21.00 €
<i>Burger Aberdeen Angus (180gr origine UE), Frites</i>	13.90 €
<i>Pavé de Saumon au beurre blanc sur sa fondue de poireaux</i>	17.00 €



## Les pâtes et ravioles gratinées

<i>Tagliatelles Carbonara</i>	10.80 €
<i>Tagliatelles aux Fruits de Mer et Bisque de Homard</i>	12.00 €
<i>Ravioles gratinées à la crème</i>	11.80 €
<i>Ravioles gratinées au chèvre</i>	13.00 €
<i>Ravioles gratinées au bleu d'auvergne et crème</i>	13.80 €

## Omelettes (uniquement le midi)

<i>Omelette nature, frites et salade</i>	9.00 €
<i>Omelette fromage (emmental et mozzarella), frites et salade</i>	9.50 €
<i>Omelette jambon fromage (emmental et mozzarella), frites et salade</i>	9.90 €

## Nos desserts maison

<i>Tarte Fine du Moment</i>	6.00 €
<i>Feuilleté aux Noix et Caramel Beurre Salé</i>	6.40 €
<i>Fraisier</i>	7.00 €
<i>Profiteroles</i>	7.50 €
<i>Colonel</i>	7.00 €
<i>Dame Blanche</i>	7.00 €
<i>Café gourmand</i>	8.90 €