

Cuisine faite maison

## • La carte du moment •

### Pour commencer

La planche de charcuterie de Monteux, pélarçon rôti au thym frais	15€
Nos seiches en persillade, grillées à la plancha, aïoli safranée	11€
Salade de lentilles, oeuf poché, truite fumée	8€
Oeuf mollet pané et crème aux giroles	10€
Carpaccio de St Jacques, Gin, citron, cebettes, aneth	11€
Bol façon wok de légumes croquants	8€
Bol de jeunes pousses, frites maison	5€

### Pour continuer

Lasagnes végé au brocolis et crème de brebis Basque	16€
Burger du moment, boeuf de l'Aubrac, cheddar, lard grillé et frites maison	16€
Lieu jaune, en croûte d'herbes, légumes confits	18€
St Jacques poêlées, risotto truffé	19€
Côte de boeuf (400g), frites maison	25€
Filet de boeuf, morilles, polenta crémeuse	20€
Wok de cochon aux légumes croquants et nouilles sautées	19€
Le menu enfant : mini burger ou poisson rôti et frites maison, glace au choix	8€

### Pour finir

Pélarçon des Cévennes rôti, roquette, vinaigrette aux noix	7€
Le Paris-Brest au praliné noisettes	7€
Notre sundae, crème glacée de lait, caramel, crêpe dentelle	7€
Le cheesecake crémeux, passion, citron vert	7€
Café gourmand : assortiment de desserts, glace et fruit	8€
Café Liégeois : espresso, glace vanille, glace café, chantilly, cacao	7€
Glaces : sorbet passion, bulgare, vanille, café, chocolat	7€

**Liste des allergènes** : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin, mollusque.