



Notre Carte d'Eté



MAÎTRE
RESTAURATEUR



le Collège
Culinaire
de France

Notre Carte de saison



Entrée : de 16 à 18€,
Plat : de 26 à 28€,
Dessert : de 11 à 17€...
... à associer selon vos envies.

L'Ardoise du Midi:

Le chef vous propose chaque semaine des plats différents, à associer selon vos envies, uniquement le midi, hors week-end et jours fériés. (voir ardoise)

Lunch only, not available on saturday, sunday and public holidays.

Entrée : 7€ Plat : 16€ Dessert : 6€

Notre carte est tributaire du marché, ce qui explique les éventuels changements de dernière minute, ou la rupture occasionnelle d'un produit. Nous vous encourageons à ne pas modifier la composition des plats afin de ne pas en perturber l'équilibre.
Merci de votre compréhension.

En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous en informer. Le chef et son équipe vous aiguilleront dans le choix de votre repas.

Afin de proposer à nos collaborateurs des conditions de travail agréables, nous vous informons que l'établissement ferme désormais ses portes à 23h.



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Nos Entrées

100% FAIT MAISON

Gaspacho de betterave et pastèque,
focaccia à la pistache, houmous du moment,
glace maison à la feta – 16 €

*Beetroot & watermelon Gazpacho,
pistachio focaccia, seasonal hummus, homemade feta ice cream*

Beignets de poisson maison,
tzatziki aux herbes fraîches des Herbiers,
salade gourmande de jeunes pousses – 17 €

*Home-maid fish fritters,
fresh herbs tzatziki from Les Herbiers, gourmet baby leaf salad*

L'inspiration estivale du moment de Laurent et Mickael
(voir ardoise)

Laurent and Mickael's seasonal inspiration

Maki de Paleta ibérique au chèvre frais, poivrons confits
et granola de fruits secs au paprika – 18 €

*Iberian Paleta Maki with fresh goat cheese,
slow-cooked sweet peppers, dried fruits granola with paprika*

Tiramisu estival salé,
tomates anciennes, billes de mozzarella di bufala,
biscuit au basilic – 17 €

*Savoury summer tiramisu,
heirloom tomatoes, mozzarella di bufala pearls, basil biscuit*

Ceviche à la péruvienne de poulpe et poisson du moment,
sorbet maison mangue et poivre de Sichuan,
pickles de légumes croquants – 28 €

*Peruvian-style octopus & catch of the day ceviche,
homemade mango & Sichuan pepper sorbet, crunchy pickled veg*

Poitrine de cochon Pyrénéus au miel de romarin,
sauce barbecue, grenailles et mini légumes rôtis – 26 €

*Pyrenean pork belly with rosemary honey,
BBQ sauce, roasted baby potatoes & mini vegetables*

Pavé de dos de lieu noir, croustillant de chorizo ibérique,
risotto de petit épeautre aux citrons confits – 27 €

*Pan-seared pollock fillet with crispy Iberian chorizo,
einkorn wheat risotto with preserved lemons*

Tartare de veau Primeur des Pyrénées, coupé au couteau,
courgettes gratinées à l'aïoli, brochette de grenailles,
salade de roquette aux pignons – 27 €

*Hand-Cut veal tartare from the Pyrenees,
gratinated zucchini with aioli,
skewered baby potatoes, arugula & pine nut salad*

Filet de poisson du moment rôti,
condiments de tomates séchées, olives et cébettes,
lasagnes de légumes d'été – 26 €

*Roasted catch of the day fillet, sun-dried tomato, olive & spring onion
condiments, summer vegetable lasagna*

Filet de canard cuit rosé à basse-température,
jus corsé aux cerises, olives et estragon,
quinoa gourmand et petits légumes – 28 €

*Slow-cooked duck breast, served medium rare,
rich cherry, olive & tarragon jus, flavored quinoa, seasonal vegetables*



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Nos Desserts

100% fait maison

Assiette de fromages affinés 12€

Selection of ripe cheese

Pavlova aux saveurs d'été,
confiture de tomates jaunes, mousse gingembre-vanille
et basilic frais- 12 €

Seasonal fruits Pavlova, yellow tomato jam, ginger & vanilla mousse

Macarons aux fruits de saison pochés,
crème citronnée au curcuma et condiment à l'ail noir – 12 €

*Poached seasonal fruits Macarons,
lemon and turmeric cream, black garlic condiment*

Millefeuille framboises et fenouil croquant,
crème à la praline rose épicée – 12 €

*Raspberry & crunchy fennel Mille-Feuille,
spicy pink praline cream*

Assiette gourmande (sélection des desserts ci-dessus) - 13€

Selection of the previous desserts

L'indémoudable biscuit coulant au chocolat

L'Or Sang 66% by Galia Grau, crème glacée cacahuète- 17€

*The timeless molten chocolate biscuit L'Or Sang 66% chocolate by Galia Grau,
peanut ice cream*

Nos Coupes de glace 11€:

Coupe Ancienne Ecole

(vanille, palet breton, caramel, coulis de caramel, chantilly)

Coupe d'Eté

(fraise, crème d'Isigny, noisette, coulis fraise, chantilly)

Coupe Colonel (2 boules citron vert, Vodka)

Ou parfums au choix (maximum trois boules) parmi : cacahuète,
caramel, chocolat, citron vert, crème d'Isigny, fraise, noisette,
palet breton, vanille

La boule de glace : 3€ Supplément chantilly : 1,50€

Glaces élaborées par des artisans glaciers français,
dans le respect de la tradition et du savoir-faire artisanal,
à partir de produits nobles et authentiques.

LE MENU DES PETITS ECOLIERS

16€

Menu

Réservé aux enfants de moins de 10 ans.

Poitrine de cochon Pyrénéus au miel de romarin,
sauce barbecue, grenailles et mini légumes rôtis

ou

Pavé de dos de lieu noir,
croustillant de chorizo ibérique,
risotto de petit épeautre aux citrons confits

ou

Filet de canard IGP cuit rosé à basse température,
jus corsé aux cerises, olives et estragon, quinoa
gourmand et petits légumes

Dessert enfant du jour

ou

2 boules de glace

Le plat servi seul 12€

