



Notre Carte
de Printemps



MAÎTRE
RESTAURATEUR



le Collège
Culinaire
de France

Notre Carte de saison



Entrée : de 17 à 18€,
Plat : de 26 à 29€,
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 : 17€ 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

Œuf parfait à 64°C,
crème d'asperges à l'ail des ours et dés de poitrine fumée,
tuile croustillante café et grué de cacao 18€

*64°C slow-cooked egg, asparagus and wild garlic cream,
smoked pork belly dice, crispy coffee and cocoa nib tuile*

Tarte fine au chèvre frais,
artichauts et oignons de Toulouges,
tapenade d'olives et lomo séché 17€

*Thin tart with fresh goat's cheese, artichokes and Toulouges onions,
olive tapenade and cured lomo*

L'inspiration printanière du moment de Laurent et Mickael

Laurent and Mickael's seasonal spring inspiration

(Voir Ardoise)

Ajo Verde aux petits pois et citron confit,
maquereaux marinés et fumés,
sorbet maison au lait d'amande 17€

*Ajo Verde sauce with peas and preserved lemon, marinated and
smoked mackerel, homemade almond milk sorbet*

Rouleau de printemps poulet-gambas,
légumes croquants à l'huile de sésame,
mesclun et sa vinaigrette au yuzu 18€

*Chicken and prawn spring roll, crunchy vegetables with sesame oil,
mesclun salad and yuzu vinaigrette*

Aumônière d'agneau Xaï confit au dukkah,
mousseline de carottes à la fleur d'oranger,
grenailles rôties, jus corsé 28€

Confit Xaï lamb parcel with dukkah, carrot mousseline with orange blossom, roasted baby potatoes, rich jus

Brochette d'émincé de porc Tirabuxo à la yakitori,
pak choï braisé, panis snacké 26€

*Yakitori-style Tirabuxo pork skewer, braised pak choi,
pan-seared panis*

Pavé de veau cuit rosé en basse-température,
déclinaison d'artichauts, gnocchis, sauce au poivre vert 29€

*Low-temperature pink veal loin, artichoke variations, gnocchi,
green peppercorn sauce*

Nage de poissons, coquillages et crustacés
au lait de coco parfumé à la verveine-citron,
riz sauté aux petits légumes printaniers 28€

*Fish, shellfish and seafood nage in coconut milk flavoured with
lemon-verbena, fried rice with spring vegetables*

Ballotine de lotte au chorizo, "blésotto" façon paella,
jus de poissons de roche au piment d'Espelette 29€

*Monkfish and chorizo ballotine, paella-style wheat risotto,
rock fish jus with Espelette pepper*

Effiloché d'aile de raie gratiné au parmesan,
écrasé de pommes de terre aux olives, condiment ravigote 27€

*Parmesan-gratinated shredded ray wing, crushed potatoes with olives,
ravigote condiment*

Assiette de fromages affinés – 13€

Selection of ripe cheese

Tartelette à la rhubarbe confite, fromage blanc parfumé
à la fleur de sureau, praline rose et sorbet framboise épicé 12€
*Candied rhubarb tartlet, elderflower-scented fromage blanc, pink praline and
spiced raspberry sorbet*

Flan pâtissier à la vanille Bourbon bio,
crémeux avocat-passion, praliné cacahuète 12€
*Organic Bourbon vanilla custard flan, avocado and passion fruit cream,
peanut praline*

“Babasil” smash, savarin infusé au sirop (gin & basilic),
mousse au gingembre confit, asperges croquantes
et fraises marinées 12€
*“Babasil” smash, savarin infused with gin and basil syrup, candied ginger
mousse, crunchy asparagus and marinated strawberries*

Assiette Gourmande 13€

Selection of the previous desserts

L'indémoudable biscuit coulant au chocolat
L'Or Sang 66% by Galia Grau, glace du moment 17€
The timeless molten chocolate biscuit L'Or Sang 66% chocolate, ice-cream

Pour accompagner vos desserts : **Domaine de l'Arca à St Nazaire**

Oro Muscat de Rivesaltes 100% Muscat d'Alexandrie

*Robe dorée et lumineuse. Nez intense de fruits confits. En bouche, la
texture est onctueuse et soyeuse, avec une belle fraîcheur qui équilibre la
douceur naturelle.*

Oro Rivesaltes Tuilé 100% grenache noir

*Robe aux reflets acajou. Nez intense de cacao et de café.
Bouche gourmande aux nuances chocolatées et torréfiées.*

Le verre 9cl ... 9€

Nos Coupes de glace 11€

Coupe Ancienne Ecole

(banane flambée, crème d'Isigny, chocolat tonka, coulis caramel, chantilly)

Coupe de Printemps

(vanille, fleur d'oranger, pistache, sauce cacao aux épices, chantilly)

Coupe Colonel (2 boules citron vert, Vodka)

Ou parfums au choix (maximum trois boules) parmi :
banane flambée, caramel, citron vert, chocolat tonka,
crème d'Isigny, fleur d'oranger, pistache, 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.*



Réservé aux enfants de moins de 10 ans.

Brochette d'émincé de porc Tirabuxo à la yakitori,
pak choï braisé, panis snacké

ou

Pavé de veau cuit rosé en basse-température,
déclinaison d'artichauts, gnocchis, sauce au poivre vert

ou

Ballotine de lotte au chorizo, "blésotto" façon paella,
jus de poissons de roche

Dessert enfant du jour

ou

2 boules de glace

Le plat servi seul 12€



De La Région

Muscat de Rivesaltes Deprade Jorda 5,20€
Muscat de Rivesaltes Oro Millésime en fût de chêne 9€
Banyuls Rouge L'Etoile 6€
Banyuls Blanc L'Etoile 8,90€
Rivesaltes Grenat Deprade Jorda 7,50€
Byrrh 6€
Rivesaltes Tuilé Oro en fût de chêne 9€
Rivesaltes Ambré hors d'âge 13,50€

le verre 9cl

Bière La Canya Bio (Blonde, Blanche ou Ambrée) 33cl 7,90€

Nos Apéritifs

Clan Campbell 2cl : 3,50€ 4cl : 6€
Ricard, Pastis 51 2cl : 3,00€ 4cl : 5,00€
Suze, Martini Rouge, Martini Blanc 7cl : 4,50€
Campari 7cl : 6,50€
Kir : 3,80€ Kir Royal : 13€
Vodka 4cl : 6€
Rhum Blanc : 6,50€
Gin The Gardener 4cl : 6,50€

Les adjuvants aux alcools (Coca, Perrier, Schweppes ...) sont servis en bouteille pleine dont les tarifs sont indiqués ci-contre.

Nos Boissons

Coca-Cola / Coca Zero 33cl	4,50€
Orangina 25cl	4,00€
Limonade 25cl	4,00€
Diabolo 25cl	4,00€
Jus de Fruit SiBio ! 25cl	6,20€
Sirop à l'eau	2,50€
Ice-Tea 25cl	3,50€
Schweppes 25cl 4,00€ / Perrier 33cl	4,50€
Eau minerale plate Litre	5,50€ 1/2 litre : 3,80€
Badoit Litre	6,50€ 1/2 litre : 4€
San Pellegrino Litre	6,50€ 1/2 litre : 4€

Boissons Chaudes

Café Espresso	2,70€
Grand Café	3€
Café Noisette	2,90€
Grand Café Crème	4,00€
Double Espresso	4,90€
Café Arrosé	4,90€
Cappuccino	4,00€

Nos Digestifs

Bailey's, Get 27, Get 31,
Grand Marnier, Framboise,
Poire, Mirabelle, Marc de
Banyuls, Manzana (4cl) :8€

Pour les Amateurs ... :

Rhums, Whiskys, Vieille
Prune Laubade, Cognac
Camus, Calavados Roger
Groult à découvrir page
suivante
Sélection d'Armagnac
Laubade de 1966 à 1986