



HELLO
Summer

The word "HELLO" is in a simple, brown, sans-serif font. Below it, the word "Summer" is written in a large, brown, cursive script. Above the word "HELLO" is a stylized sun icon consisting of a semi-circle with several short, radiating lines.

...Notre Carte d'Été



MAÎTRE
RESTAURATEUR



le Collège
Culinaire
de France

Notre Carte de saison



Entrée : de 16 à 18€,

Plat : de 25 à 27€,

Dessert : de 11 à 15€...

... 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 : 6€ 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

Soupe glacée de courgette à la menthe fraîche,
pesto à l'huile d'olive basilic d'Emmanuelle Laffon,
sorbet maison au poivron rouge, croûtons à l'ail 16€

*Chilled zucchini soup with fresh mint, basil olive oil pesto,
homemade red pepper sorbet, garlic croutons*

Panna Cotta à la Burratta di Buffala,
tartare de tomates anciennes aux fraises et
aux olives confites, crackers à la tapenade et
anchois Boquerones 17€

*Burrata di Buffala panna cotta, heirloom tomato tartare with
strawberries and candied olives, crackers with tapenade
and marinated anchovies*

Salade d'été

melon et chiffonnade de Paleta ibérique Bellota,
féta marinée aux herbes fraîches des Herbiers,
éclats de noisettes grillées 17€

*Summer salad with melon and sliced Ibérica Bellota ham,
marinated feta with fresh herbs, crushed roasted hazelnuts*

Mini légumes farcis, quinoa gourmand Bio et
caviar de légumes du soleil aux pignons 18€

*Stuffed mini vegetables, gourmet Organic quinoa,
sun vegetables caviar with pine nuts*

Inspiration estivale du moment

Seasonal Summer Inspiration

(voir ardoise)

Ceviche de thon au leche de tigre aux fruits de la passion,
perles de couscous et pickles croquants,
sorbet maison à la coriandre et au lait de coco 27€

Tuna ceviche with passion fruit Leche de Tigre, couscous pearls and crunchy pickles, homemade coriander and coconut milk sorbet

Grillade de porc catalan en pic à pic, aioli à l'ail noir,
épis de maïs grillé, crémeux de maïs au curry jaune,
jeunes pousses de moutarde et pop-corn salé 25€

Catalan pork meats skewers with black garlic aioli, grilled corn on the cob, creamy corn with yellow curry, mustard sprouts, and salted popcorn

Cannelloni aux gambas sauvages et Mato de petits légumes,
réduction de tomates et crustacés au piment d'Espelette,
condiments acidulés 26€

Cannelloni with wild prawns and Mato cheese with small vegetables, tomato and shellfish reduction with Espelette pepper, tangy condiments

Tataki de boeuf aux fleurs piquantes et au gingembre,
riz japonais et wok de légumes d'été en bouillon thaï,
cacahuètes torréfiées 27€

Beef tataki with spicy flowers and ginger, Japanese rice and summer vegetables stir-fry in Thai broth, roasted peanuts

Saltimbocca de volaille à la sauge et au manchego,
fruits secs au paprika fumé, ketchup de chorizo ibérique,
écrasé de pommes de terre citronné aux olives Lucques 25€

Chicken saltimbocca with sage and Manchego cheese, smoked paprika dried fruits, Iberian chorizo ketchup, lemon mashed potatoes with olives

Poulpe cuit en basse-température et caramélisé au four,
blésotto aux copeaux de parmesan et brocolis croquants,
houmous traditionnel et vierge de légumes façon pili pili 27€

Low-temperature cooked and oven-caramelized octopus, wheat risotto with parmesan shavings and crunchy broccoli, traditional hummus and vegetable salsa Pili Pili Style

Surveillez également les ardoises,
le Chef vous propose régulièrement des suggestions.



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Nos Desserts

100% fait maison

Assiette de fromages affinés 12€
Selection of ripe cheese

Brioche aux fruits de saison,
crème de mascarpone au safran des Aspres,
Glace maison praliné pistache 11€

*Mini brioche with seasonal fruits, mascarpone cream with saffron,
homemade praline pistachio ice-cream*

Nage de fruits noirs parfumée au sirop d'hibiscus,
sorbet à la betterave et gavotte croustillante 11€

*Black fruits nage perfumed with hibiscus syrup,
beetroot sorbet with crispy crepe*

Cheesecake glacé à la verveine,
biscuit sablé à la vanille,
framboises farcies et carpaccio de pêches de vigne 11€

*Verbena frozen cheesecake, vanilla shortbread biscuit,
stuffed raspberries and peach carpaccio*

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-chocolat 15€
Fondant chocolate cake, served with peanut-chocolate ice-cream

Nos Coupes de glace 10€:

Coupe Ancienne Ecole

(noisette, cacahuète, caramel fleur de sel, coulis de caramel,
chantilly)

Coupe Fruits Rouges

(framboise-litchi, fraise, griotte, coulis de fruits rouges, chantilly)

Coupe Colonel (2 boules citron vert, Vodka)

Ou parfums au choix (maximum trois boules) parmi : cacahuète,
caramel, chocolat, citron vert, fraise, framboise-litchi, griotte,
mangue, noisette, 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.

Prix TTC. Service compris.

Prix TTC. Service compris.

LE MENU DES
PETITS ECOLIERS

16€

Menu

Réservé aux enfants de moins de 10 ans.

Grillade de porc catalan en pic à pic, aïoli à l'ail noir,
épis de maïs grillé, crémeux de maïs au curry jaune,
jeunes pousses de moutarde et pop-corn salé

ou

Cannelloni aux gambas sauvages et Mato de petits
légumes, réduction de tomates et crustacés,
condiments acidulés

ou

Saltimbocca de volaille à la sauge et au manchego,
fruits secs au paprika fumé,
ketchup de chorizo ibérique,
écrasé de pommes de terre citronné aux olives Lucques

Dessert enfant du jour

ou

2 boules de glace



Le plat servi seul 12€

Viandes d'origine française.
Prix TTC. Service compris.