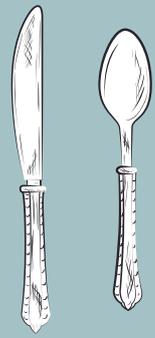


LA TABLE DES COMPAGNONS



ENTRÉES

PIQUILLOS FARCIS REVISITÉS | 8 €

- Ceviche de cabillaud aux agrumes
- Coulis piquillos

L'ENTRÉE DE SAISON | 8 €

LE BOWL TERRE **OU** MER | PETIT 8 € GRAND 15 €

- Riz vinaigré
- Salade croquante de légumes
- + Version MER: Gravelax de saumon
ou
- + Version TERRE: Carpaccio boeuf laqué

ARDOISE DE CHARCUTERIE | 15 €

A Partager

DESSERTS

LA TRILOGIE DE BRIOCHE PERDUE | 7 €

- Nature
- Confiture de cerise
- Pâte choco noisette maison
- Glace yaourt

LE SNICKERS REVISITÉ | 7 €

- Biscuit Shortbread
- Cacahuète et caramel salé
- Mousse chocolat
- Croquant chocolat

CAFÉ GOURMAND | 7 €

TIRAMISU DU MOMENT | 6 €

LE DESSERT DU JOUR | 6 €

PLATS

BOEUF |

- Tartare de filet de boeuf au couteau 180 G | 19 €
- Entrecôte de Galice Lomo Alto environ 250 G | 24 €
- Côte de boeuf de Galice | 50 €/kg
30 jours de maturation, à partager à 2

CANARD DE MONSIEUR PUSSACQ |

- Magret de canard sur coffre environ 600g | 24 €
- Confit de canard au sel de colonnata | 18 €

COCHON |

- Côte de cochon Manex | 24 €
- Pluma ibérique Bellota | 22 €

POISSON |

- Poisson du jour | 19 €

GARNITURES

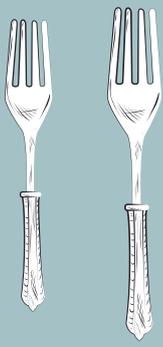
AU CHOIX POUR CHAQUE PLAT

PRESSÉ DE POMME DE TERRE AU LARD |

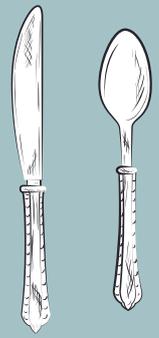
CASSOLETTE DE LÉGUMES DE SAISON |

FRITES / SALADE |

MOUSSELINE DE LÉGUMES |



LA TABLE DES COMPAGNONS



VIN BLANC

- Lubéron Les Réstanques **BIO | 20€**
- Sancerre Domaine Olivier Foucher | **26€**
- Bourgogne Domaine de la Verpaille **BIO | 28€**
- Irouleguy Domaine Borda Xuria | **30€**
- Jurançon Moelleux Sonqué ta tù | **25€**

VIN ROSÉ

- Lubéron Le Roucas **BIO | 20€**
- Iroulégy Domaine Mourguy | **22€**
- Provence Le Fil d'Ariane | **26€**

VIN AU VERRE

BLANC

- Lubéron Les Réstanques **BIO | 4€**
- Sancerre Domaine Olivier Foucher | **5€**
- Jurançon Moelleux Sonqué ta tù | **4,50€**

ROSÉ

- Lubéron Le Roucas | **4€**
- Provence Le Fil d'Ariane | **4,50€**

ROUGE

- Rioja Alexis Lépine **BIO | 3,80€**
- Beaujolais Morgon Domaine Depardon | **4€**
- Irouleguy Domaine Mourguy | **4€**
- Graves Châteaux de Laborde | **5€**

VIN ROUGE

- Irouleguy Domaine Mourguy | **22€**
- Irouleguy Domaine Borda Xuria | **28€**
- Beaujolais Morgon Domaine Depardon | **21€**
- Val de Loire Chinon Plouzeau rive gauche **BIO | 22€**
- Bourgogne Ht Côtes de Beaune Domaine Denis Clair | **30€**
- Languedoc Pic St Loup Demoiselle de Lavabre | **33€**
- Vallée du Rhône Beaumes de Venise Contreforts de Montmirail **BIO | 29€**
- Vallée du Rhône Crozes-Hermitage Laurent Combiér **BIO | 30€**
- Graves Châteaux de Laborde | **25€**
- Moulis Châteaux de Bellevue | **28€**
- St Estephe Châteaux Coutelin Merville | **35€**
- Margaux S de Siran, millésime 2013 | **40€**
- Rioja Alexis Lépine **BIO | 20€**
- Ribera Del Duero Valde Hermoso **BIO | 22€**
- Chilien Aromo | **26€**