



La table de chez nous!
Restaurant traditionnel



Nous vous souhaitons la bienvenue

Mercredi 9 septembre 2026 – MIDI

Formules de la semaine

ENTRÉE 7€

Terrine de sanglier aux noisettes

Ou **Compotée de poivrons et feta**

PLATS FORMULES 17€

Rougail saucisse au fenouil – riz, lentilles

Ou

Pâtes fraîches maison à la crème des sous-bois, burratina

Entrée + Plat Formule : **23€**

Plat Formule + Dessert : **23€**

Entrée + Plat Formule + Dessert : **26€**

Les desserts formules

- Faisselle de vache au coulis de fruits rouges
- Salade de fruits frais
- Mousse cassis & framboises entières
- Cheese cake aux spéculos & coulis de fruits rouges
- Tarte aux figues
- Crème chocolat, chantilly

VIN AU PICHET IGP Cave Coopérative du Roy René, LAMBESC

50cl : 12€ OU 25cl : 6€

« Formule enfant » à 13,00 € (jusqu'à 12ans)

sirop au choix (grenadine – menthe – pêche – orgeat – PAC)

Nous consulter pour le plat

Dessert : 1 boule de glace OU faisselle OU dessert

Quelle que soit la saison, notre carte est de grande qualité avec des produits frais cuisinés sur place par le chef diplômé & son équipe.

Nous vous informons que *tout changement de garniture peut engendrer une modification de tarif. A la commande, n'oubliez pas de nous préciser vos allergènes*, merci de votre compréhension.

A la carte

A partager ...

Pot maison terrine de CAMPAGNE, porc label rouge, figue, noisette, cognac, armagnac, oignon **14€**

La planchette pour 2 « Salame Golfetta », une charcuterie italienne **14€**

La Gourmandise... Coupelle de frites à la Belge (graisse de bœuf) **6€**

Les entrées ...

La fameuse tranche de ballotine de foie gras du chef - canard du sud-ouest, chutney d'oignons **14€**

Œuf bio parfait comme une meurette, (sauce vin rouge, champignons, guanciale), chips de panisse **11€**

Salade froide de poulpe à l'Italienne au suprême de pamplemousse, olive Taggiasche, jus de citron... **13€**

La tartine italienne : pinsa, figues fraîches rôtis, finocchiona (salamis au fenouil), stracchino **Petit / Grand**
13€ / 22€

La pâte maison à la semoule de blé dur « alla rimacinata »

Mezza luna de Lombardi : Taleggio, ricotta & noix, crème de cèpes **20€**

Les poissons frais ...

Filet de dorade royale, risotto crémeux citron aux herbes, jus de moules marinières **25€**

Steak de la mer à la sicilienne : thon jaune, concassée de tomates, câpres, olives & polenta du chef **23€**

Les viandes ...

Pluma de porc Ibérique au barbecue, jus de veau parfumé au marsala **25€**

Tartare de bœuf *classique, haché, race SIMMENTAL préparé pour vous*,
Accompagné d'une salade composée, frites à la graisse de bœuf **24€**

Tartare de bœuf *aux saveurs Amériques du Sud : crème d'avocat, persil, coriandre, échalote, citron, cumin torréfié ...* - Accompagné d'une salade composée, frites à la graisse de bœuf **24€**

Chaque fin de semaine, en quantité limitée, le chef vous propose une suggestion.



Pour les desserts ... une autre carte est à votre disposition

Dessert **8€** 2 boules de glace **7€**

Trio de cannelés & Espresso **5€**



NOTRE MENU

39 €

Œuf bio parfait comme une meurette
(sauce vin rouge, champignons, guanciale)

OU

Salade froide de poulpe à l'Italienne,
aux suprême de pamplemousse, olives Taggiasche

OU

La tarine italienne, figues, finocchiona,
stracchino

OU

Steak de le mer (thon jaune) à la sicilienne

OU

La pâte fraîche maison fourrée

OU

Tartare de bœuf aux choix

OU

Pluma de porc ibérique au barbecue

OU

Filet de dorade royale, infusé au gingembre,
pesto & riz coco

OU

Fromage de chèvre **Ou** Dessert
Ou 2 boules de glaces

Les prix incluent les taxes et le service. / Provenance viande de bœuf : Union Européenne



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE