



LES SALADES

César au poulet fermier Label Rouge 15€

(Salade, crudités, sauce César, parmesan, croûtons à l'ail)

Thaï au bœuf mariné 13€

(Salade, crudités, riz thaï, carpaccio de bœuf, cacahuètes, oignons frits, coriandre, vinaigrette au Soja)

Quinoa bowl 12€

(+ 4€ suppl. tartare de saumon Label rouge)

(Quinoa, edamame, avocat, mangue, vinaigrette au soja, pickles de chou rouge)

LES PLATS

Tataki de saumon d'Écosse Label rouge 19€

Fines tranches de saumon au sésame, légumes au wok, riz thaï vinaigré & marinade soja-yuzu

Ravioles de langoustine & bouillon thaï 23€

Coriandre, pommes granny smith et fenouil

Risotto au magret séché & potimarron rôti 18€

Oignon cébette et noisettes torréfiées

Entrecôte grillée (environ 320g) 24€

Sélection du boucher, échalotes confites, frites maison et salade

Burger Calix 16€

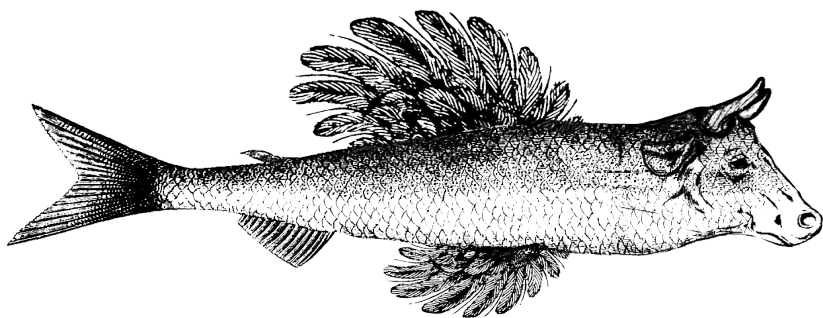
Steak haché, pancetta, tomme fermière, sauce tomate maison, compotée d'oignons rouges, pain boulangé, frites maison et salade

Burger Veggie 15€

Champignons Portobello, tomme fermière, sauce tomate maison, compotée d'oignons rouges, pain boulangé, frites maison et salade

Tagliatelles fraîches, truffe & champignons 17€

Oignon cébette & parmesan



Suppléments : Frites maison, salade ou légumes 4€

FORMULE DU MIDI

(mardi au vendredi)

Plat du marché + Dessert du marché 15€

Plat du marché 12€

LES PLANCHES & TAPAS

Charcuteries fines 12€

(jambon Serrano, coppa, saucisson, chorizo et speck)

Charcuteries & fromages 15€

La Truffée 16€

(jambon à l'os truffé, saucisson truffé et fromage truffé)

Carpaccio de bœuf à l'italienne 9€

Os à moelle caramélisé 7€

Fleur de sel & toasts à l'ail

Poêlée de chipirons en persillade 12€ 

Potimarron rôti et Mozzarella di buffala 9€

Rôti au cumin, réduction de balsamique & noisettes torréfiées

LES DESSERTS

Pavlova à la fève de tonka et fruits frais 6€

Meringue française, mousse mascarponne vanille & menthe fraîche

Banoffee 5€

(Banane, caramel, mousse mascarponne vanille et spéculoos)

Fondant chocolat noir et fleur de sel 6€

Crème anglaise à la vanille

Crème brûlée vanille Bourbon 5€

Salade de fruits de saison 5€

Café gourmand 7.50€ (thé ou tisane + 0.50€)

(mousse au chocolat, panna cotta avec coulis fruits rouges et salade de fruits)

Planche de fromages affinés 7.50€

(St-Maure de Touraine, Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Comté)

Nos plats sont élaborés uniquement à partir de produits frais, ce qui peut expliquer d'éventuelles ruptures ou changements dans la composition.

Réervations au 09 86 28 34 05