



LES ENTREES

Carpaccio de tomates, burrata & pesto 11€ ✓
Pickels d'oignon & pignons de pin

Ceviche de maigre au citron vert & avocat 13€
Leche del tigre, coriandre et piment d'Espelette

Tempura de légumes, sauce wasabi 9€ ✓
Patates douces, oignons rings & courgettes

Poêlée de chipirons en persillade 12€

LES PLATS

Ris de veau croustillant & pois gourmands 22€
Purée de carotte et chips de légumes

Maquereau rôti en portefeuille, sauce satay 19€
Jeunes pousses, herbes fraîches, riz thaï et wok de légumes

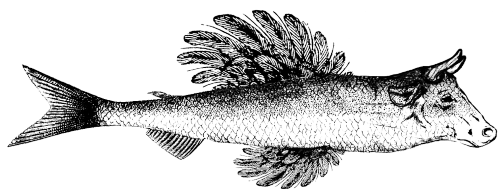
Fusilli All'arabiata, burrata & basilic frais 17€ ✓
Au piment d'Espelette & pignons de pin

Entrecôte grillée (environ 320g) 24€
Sélection du boucher, oignons confits, frites maison et salade

Burger Calix 16€
Steak haché, pancetta, tomme fermière, sauce tomate maison, compotée d'oignons rouges, pain boulanger, frites maison et salade

Burger Veggie 15€ ✓
Champignons Portobello, tomme fermière, sauce tomate maison, compotée d'oignons, pain boulanger, frites maison et salade

Tartare de Boeuf au couteau à l'italienne 18€
Tomates confites, câpres italiennes & parmesan



Suppléments : Frites maison, salade ou légumes 3.50€

FORMULE DU MIDI

(mardi au vendredi)

Plat du marché + Dessert du marché 16€

Plat du marché 12.50€

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

LES SALADES

Salade croustillante de chèvre chaud 16€ ✓
Tomates confites, miel & vinaigrette balsamique

César au poulet fermier Label Rouge 15€
Salade, crudités, sauce César, parmesan, croûtons à l'ail

Thaï au bœuf mariné 13.50€
Salade, crudités, riz thaï, carpaccio de bœuf, Cacahuètes, oignons frits, coriandre, vinaigrette au Soja

Quinoa bowl 12.50€ ✓
Quinoa, edamame, avocat, mangue, vinaigrette au soja, pickles de chou rouge

LES DESSERTS

Pavlova à la fève de tonka et fruits frais 6€
Meringue française, mousse mascarpone vanille & menthe fraîche

Verrine de fraises façon tartelette 6€
Crème diplomate & sablé breton

Mousse au chocolat noir et fleur de sel 6€

Crème brûlée vanille Bourbon 5.50€

Salade de fruits de saison 5€

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

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.

Réservations au 09 86 28 34 05