



LES ENTREES

Asperges blanches façon mimosa 10€
Aïoli et copeaux de parmesan

Tatin d'endive et pousses de moutarde 9€
Réduction de cidre

Poêlée de chipirons en persillade 12€

Croquetas au jambon truffé & parmesan 9€
Sauce Arrabiata (6pcs)

LES PLATS

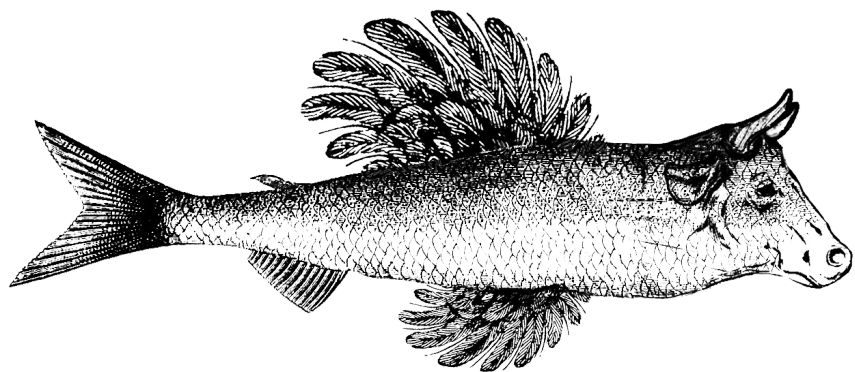
Saumon mi-cuit, sabayon à l'oseille 24€
Grenailles et légumes printaniers

Filet mignon de porc, sauce Chimichurri 22€
Grenailles et légumes printaniers

Pipe Rigate, pesto à l'ail des ours et fêta 19€ ✓
Asperges vertes, balsamique et pignons torréfiés

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

Burger Calix 17€ (option veggie : nous consulter)
Steak haché, pancetta, tomme fermière, sauce tomate maison, compotée d'oignons rouges, pain boulanger, frites maison et salade



Suppléments : Frites maison, salade ou légumes 3.90€

FORMULE DU MIDI

(mardi au vendredi)

Plat du marché + Dessert du marché 17.50€

Plat du marché 13.50€

LES PLANCHES & TAPAS

Charcuteries fines 14€
(Jambon Serrano, coppa, saucisson, chorizo et speck)

Charcuteries & fromages 16€

La Truffée 16€
(Jambon à l'os truffé, saucisson truffé et fromage truffé)

LES SALADES

Italienne jambon truffé & burrata 17€
Salade, crudités, Pipe Rigate, pesto de basilic et tomates confites et balsamique

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

Thaï au bœuf mariné 14€
Salade, crudités, riz thaï, bœuf façon tataki, cacahuètes, oignons frits, basilic thaï, vinaigrette au soja

Quinoa bowl 14€ ✓
Salade, avocat, mangue, crudités, vinaigrette au soja, pickles de chou rouge

LES DESSERTS

Gariguettes au Pineau des Charentes 8€
Sponge cake à l'estragon et chantilly à la vanille

Entremet choco-noisettes et glace stracciatella 8€

Riz au lait et caramel fleur de sel 6€

Crème brûlée à la vanille Bourbon 7€

Salade de fruits de saison 6€

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

Planche de fromages affinés 8€