

LE MENU

ÉDITION PRINTEMPS

CALIX

ENTRÉES

NEW	Carpaccio de Bar fumé à froid	12.00
	Crème aux herbes, pickles d'oignon rouge	
NEW	Gyoza au confit de canard	11.00
	Gingembre & citron vert marinade au soja et purée piment fumé	
	Poêlée de chipirons	12.00
	Grillés à la plancha, en persillade. Lit de roquette et piquillos	
	Croquetas au jambon truffé	9.00
	Au parmesan, servies avec sauce Arrabbiata	
	Planche de charcuteries	15.00
	Charcuteries fines ou charcuteries fromages (+3€)	
	Planche truffée	16.00
	Jambon à l'os truffé, saucisson truffé et fromage truffé	

PLATS

NEW	Gigot d'agneau à 56°C	26.00
	Mousseline de panais et légumes rôtis, jus corsé	
NEW	Dos de cabillaud rôti au thym	23.00
	Risotto aux asperges vertes	
NEW	Dhal de lentilles corail au lait de coco	19.00
	Curry madras, riz, noix de cajou et coriandre	
	Burger Calix / Veggie NC	19.00
	Steak haché, poitrine fumée du Périgord, tomme fermière, sauce Calix, compotée d'oignons, pain boulanger, frites maison et salade. Option veggie : nous consulter	
	Entrecôte grillée	28.00
	Sélection du boucher, échalotes confites, frites maison et salade	
	Suppléments	4.50
	Au choix : frites, salade, légumes, ou riz	

FORMULE DU MIDI

Affichée sur l'ardoise à l'entrée	
Plat + Dessert du marché	17.50
Uniquement du mardi au vendredi	
Plat du marché seul	13.50

SALADES

Thaï au boeuf mariné	15.00
Salade, crudités, riz thaï, boeuf façon tataki, cacahuètes, oignons frits, basilic thaï, vinaigrette au soja	
César au poulet fermier	16.00
Salade, crudités, effiloché de poulet label rouge, sauce césar, parmesan, croûtons à l'ail et tomates	

Quinoa bowl	15.00
Salade, avocat, mangue, crudités, pickles de chou rouge vinaigrette au soja	
Saumon mariné (+3.50€)	

DESSERTS

Baba au rhum	8.00	NEW
Chantilly vanille, fève de tonka et fruits frais		
Riz au lait d'Antoine	7.00	NEW
Caramel beurre salé		
Entremets choco-noisettes	9.00	
Caramel praliné et glace stracciatella		
Crème brûlée vanille bourbon	7.50	
Salade de fruits de saison	6.50	
Café gourmand	9.50	
Assiette de fromages affinés	9.00	

Prix en € TTC service compris

Retrouvez notre liste des allergènes affichée devant la caisse